Historia do Café no Brasil



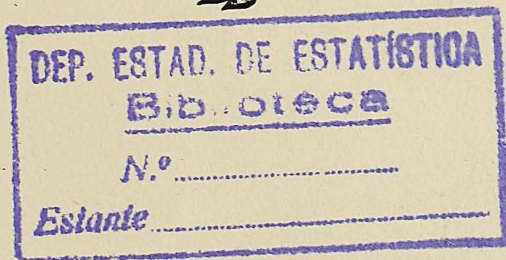
AFFONSO DE E. TAUNAY
DA ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS

HISTORIA DO CAFÉ NO BRASIL

VOLUME SETIMO

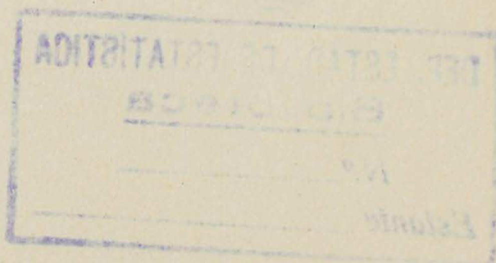
NO BRASIL IMPERIAL
1872 — 1889
(TOMO V)





Edição do
DEPARTAMENTO NACIONAL DO CAFÉ
Rio de Janeiro 1939











QUARTA PARTE

O commercio do Café nos ultimos annos imperiaes.



CAPITULO I

Dados de Nicolau Moreira sobre o commercio cafeeiro em 1873 — As quotas do consumo estrangeiro — Abusos que o commercio universal commettia occultando as procedencias brasileiras — Reacção que se iniciava no Brasil — Triumpho do café brasileiro em exposições

Nos Estados Unidos o consumo nos seis annos antes da guerra civil regulara por 1.228 milhões de libras e, nos 6 annos immediatos, apenas attingira 751 milhões. Este decrescimo, porém, não continuara. Pelo contrario o consumo assumira proporções consideraveis. Assim sendo o consumo de 1863, 80 milhões de libras em 1865 subira a 125 milhões, em 1866 a 180 milhões, em 1867 a 203 milhões tocando a 1871 a somma extraordinaria de 315.601.600 libras das quaes do Brasil ...... 244.608.000.

Em 1867 calculando-se o consumo do café na Europa em 302.000.000 de kilos tocara a cada individuo 1,k 06.

Os paizes consumidores podiam ser classificados em 3 grupos:

Consumo elevado:

Paizes Baixos	5,7	kilos
Belgica	4,3	"
Suissa	3,0	"
Dinamarca	2,7	"
Prussia	2,1	"
Noruega	2,0	"

Consumo medio:

França	1,8	kilos
Turquia	1,8	"
Suecia	1,7	"
Grecia	1,1	"

Consumo minimo:

Italia	25 grams.
Inglaterra	94 "
Austria	57 "
Portugal	25 "
Hespanha	20 "
Russia	12 "

Segundo os calculos feitos pelo Sr. Schöffner, autoridade competente em taes materias, o consumo do café relativamente á população dos diversos paizes europeus regulava-se pela tabella seguinte:

Hollanda	10 libras
Belgica	8 1/2 libras
Suecia	6 libras
Dinamarca	5 libras
Allemanha	4 libras
França	2 1/2 libras
Inglaterra	1 libra
Portugal	3/4 libra
Russia	1/4 libra

Comparando-se os quadros estatisticos da producção e consumo do café importado, nos diversos mercados da Europa e da America, chegava-se, facilmente, ao conhecimento de que o café do Rio de Janeiro, Santos, Ceará e Bahia entrava em proporção consideravel, só, ou misturado com as qualidades preferidas.

As provas desta asserção abundavam e cada intermediario entre o importador e o consumidor sabia, perfeitamente o que era *ligar, misturar, juntar,* etc., etc.

As cotações demonstravam o grau de perfeição do café do Brasil que se podia misturar ás qualidades concorrentes, não sendo a differença muito sensivel.

Prova concludente de tal provinha de um facto que acabava de occorrer. A falha da colheita de 1871 a 72 fizera subir os preços de todos os typos, principalmente os do Brasil, que haviam chegado a uma majoração de 50 a 80 %. O café do Brasil obtivera preços mais altos do que o de S. Domingos, o mais offerecido, e quasi iguaes aos de Java e Ceylão emquanto, em épocas normaes havia uma differença em termo médio, de 10 %.

Ninguem ignorava tambem o grande numero de requisições dirigidas dos mercados europeus aos nossos ensacadores, de qua-

lidades de café capazes de simular as diversas sortes da maior acceitação.

A respeito de caso tão importante para o commercio e a lavoura do Brasil entendia Nicolau Moreira precisar expender algumas considerações.

O nosso producto não só sustentara sua posição nos mercados como ainda até invadira paizes que lhe eram infensos; o café brasileiro, lavado, ou de terreiro, rivalisava em preço com o das procedencias julgadas superiores; as analyses chimicas demonstravam inilludivelmente não ser elle deficiente de cafeina, nem pobre de oleo essencial. Convinha agora acrescentar que nos mercados europeus passavam como proprios do Brasil os cafés communs de todas as procedencias conhecidas, vendendo-se como Ceylão, Java, Moka, grandes partidas de procedencias brasileiras.

"Quanto a quantidade de café brasileiro que entra no consumo da Europa, chrismado com o nome de Moka, Java, ou Ceylão, torna-se impossivel fixal-a, sendo porém o café brasileiro geralmente mais barato é de presumir que tal quantidade não seja pequena".

Tal a resposta de importante casa exportadora estabelecida no Rio de Janeiro a uma consulta que elle, autor, lhe dirigira.

O sr. Jacob Van Erven, já em 1865, sustentava que partidas enviadas para a Europa apresentavam taes qualidades que as faziam passar como procedentes da Jamaica, de Java ou Ceylão, opinando, do mesmo modo, muitos dos nossos fazendeiros negociantes sinceros e a cuja frente se achava o commendador Rocha Leão.

Era do dominio publico quanto a fraude commercial, e interesses inconfessaveis, compromettiam, no Brasil, e nos mercados europeus, a reputação do nosso grande producto.

No proprio Imperio, para se fazer passar café ordinario como de qualidade superior, não duvidavam os deshonestos mistural-o com diversas amostras mais ou menos bem recebidas pelos exportadores e consumidores.

"Os cafesistas, dissera o Dr. Matheus da Cunha, quando vendem o café aos negociantes, que tem de o exportar, annuem em satisfazer aos seus desejos, formando partidas segundo as amostras que elles preferem para cumprirem em qualidade ou em preço, as encommendas de seus committentes ou para tentarem, por *conta propria*, operações que se lhes antolham vantajosas e deste modo *acham sahidas as qualidades inferiores, mas, pelo menos indirectamente, soffrem as superiores.*

A companhia *União Agricola,* cujos estatutos acabavam de ser approvados pelo Governo, formada por lavradores do Rio de Janeiro, com o fim de venderem directamente aos exportadores, e em leilões quinzenaes, os cafés de suas safras terminaria sem duvida alguma, era de esperar-se, com muitas dessas alterações que se faziam no commercio com o fito de se collocar o producto ordinario embora com prejuizo do superior.

Os "da Capitania" e de Caravellas viam-se excessivamente procurados para augmentar os lotes procedentes do Haiti, porque o imitavam perfeitamente.

Grande parte do café de S. Paulo, principalmente do Bananal, simulava o *Java fino.* Ao *Java ordinario* imitava o de S. Matheus.

Os cafés de São José do Barreiro, em S. Paulo, o pratico mais consumado não duvidaria em acceital-os por javanezes.

Em 1845, e em alguns annos subsequentes, carregamentos de café do Ceará chegados ao mercado de Antuerpia, patentearam todos os caracteres das melhores sortes de Bourbon, Java, Ceylão, etc., e até mesmo naquele momento (1873) as circulares das praças commerciaes europeas, eram unanimes em elogiar o café cearense de côr chumbado, que substituia o La Guayra escuro, *cotando-se aquelle por preços elevados visto reunir todas as qualidades deste.*

Ora, se o café chumbado do Brasil e principalmente o do Ceará podia substituir o La Guayra, era de presumir que muito delle entrasse no consumo europeu, nas proprias épocas de abundancia, simulando o da procedencia que maior sympathia gozava.

Verificava-se a alta relativamente aos cafés finos de que as offertas eram limitadissimas, ao mesmo tempo que sua procura se mostrava activa. Depois do favoravel resultado dos leilões hollandezes o mercado sustentara-se firme e as transacções sobre as bases haviam sido grandes, tomando-se em consideração os limitados stocks e a má escolha. Diminuindo os offerecimentos cada vez mais, os possuidores haviam conseguido doze e meio por cento de melhoria dos preços para *os cafés de côr os que servissem para serem vendidos como La Guayra, Costa Rica,* etc., de que havia falta quasi completa. Por este motivo os cafés de Santos e do Ceará eram avidamente procurados e os superiores sustentariam ainda por algum tempo as cotações ainda que entrassem maiores supprimentos do Brasil.

Era o que annunciava uma circular de Hamburgo.

Em Antuerpia passava muitas vezes por café *solo* de Java grande quantidade de café brasileiro bem preparado pelos nossos pequenos lavradores. E não havia necessidade em se repetir, que o nosso café lavado era reconhecido na Europa como igual ao typo *plantation* de Ceylão e o de forma ellipsoide, extrahido pelas machinas apropriadas e vendido como Moka.

O visconde de Indaiatuba em Campinas produzia o mais legitimo Moka, aliás.

Na Exposição Nacional haviam apparecido, além de amostras superiores de café, verdadeiras especialidades e productos podendo simular o café javanez, chato grande e chato miudo, como das fazendas do Barão de Atibaia e Camillo Silveira, em S. Paulo, e Cunha Freire, Barão de Ibiapaba, no Ceará.

As amostras cearenses haviam causado sensação pelo magnifico aspecto e conseguido, logo, no mercado hamburguez, optima remuneração.

Explicando as manobras contra o café brasileiro escrevia um especialista francez o Sr. Calliman.

A especulação recorrera aos subterfugios para enriquecer-se a custa do café brasileiro que collocava como se procedesse de Moka, da Martinica ou de Ceylão, Java e da Ilha da Reunião. Lograra effeito o expediente porque as qualidades do producto a tanto se prestavam maravilhosamente. E o que ainda mais depunha em seu favor era que elle competira com o café do Yemen no seu proprio solo, no coração de sua producção e commercio.

A respeito das substituições de café nos mercados europeus o *Journal of Commerce,* abalisado periodico commercial dos Estados Unidos assim se exprimia tratando da producção de Java:

"De 713.000.000 de libras de café que o mundo produz por anno, concorre Java com 140.000.000.

Os cafés de Java são os mais apreciados depois dos de Moka. A maior parte dos que se vendem como de Java não são *genuinos.* As lavouras, estão em mãos do governo hollandez, e o melhor café é exportado por uma companhia que com o Estado mantem contracto. Todo o café vae para Amsterdam e Rotterdam, onde ha leilões mensaes em que, todavia, os *compradores não podem examinar as saccas e outros involucros senão depois da compra".*

Esta companhia gozava do monopolio completo do café de Java e era ella que, com o governo, lhe regulava os preços. A Allemanha, a França e a Suissa, arrolavam-se entre os principaes freguezes deste genero. O café que se vendia nos Estados Unidos como *governo* de Java, não passava quasi sempre de *refugo de colheita,* deixado pelo governo hollandez. E o unico ex-

portado directamente para qualquer outra parte além dos dois portos supracitados".

Entretanto, facto notavel, a França considerada, pelo *Journal of Commerce,* como uma das grandes consumidoras do café de Java proclamava o seu Bourbon como immediato ao Moka e apresentava em todos os botequins e lojas de mercearia o distico — "*Café Bourbon — Café Martinica* — Não se bebe".

CAPITULO II

Considerações de Nicolau Moreira em 1873 sobre o avultamento da producção cafeeira do Brasil — Perspectivas muito animadoras — Alargamento notavel do consumo nos Estados Unidos e na Europa

Considerada em geral, ou relativamente a cada uma das provincias cafeeiras, salvo quanto a Pernambuco, que substituira sua lavoura pela do algodão e da canna de assucar, a producção do café no Brasil em vez de estacionar progredira de modo admiravel.

Bastava a consulta aos quadros estatisticos, baseados nos documentos officiaes, para o observador sentir a differença enorme entre a producção, nos primeiros tempos do cultivo da rubiacea e a contemporanea.

Reeditando erro antigo e crasso affirmava o Dr. Nicolau J. Moreira que o Rio de Janeiro, em 1.800, exportara; 50 arrobas de café em 1871, 11.790.005 de arrobas!

A Bahia em 1810 — 3.893 arrobas e no mesmo exercicio 198.594 arrobas.

O Ceará em 1839, 1.768 arrobas e em 1870, 151.830 arrobas.

O Espirito Santo em 1839 — 450 arrobas e na época presente 351.380 arrobas.

Finalmente todo o imperio em 1834, 3.239.190 arrobas e em 1871 15.630.080 arrobas, quasi o quintuplo!

Segundo os melhores dados lançara o Brasil nos mercados europeus e americanos de 1869 a 1870 — 207.850 toneladas inglezas de café, quando todos os mais paizes productores, reunidos, não haviam podido ir além de 167.500 toneladas.

Do café do Brasil calculava-se o *lavado* em 200.000 saccas, sendo o restante de *terreiro* e conhecido pelos francezes com os nomes de *café doux* ou *haut gout* e pelos allemães *wild* ou *weiche harde caffee,* segundo o seu gosto mais e menos forte. Duzentas mil saccas de café lavado pareceriam, na realidade, quantidade assaz insignificante para um paiz que exportava dezenas de mi-

lhares de arrobas desse producto. Dahi talvez se procurasse inferir ignorancia por parte dos fazendeiros do Brasil e sacrificio dos proprios interesses.

Explicando esta inferioridade apparente dizia o nosso autor que quem, por um momento, reflectisse sobre as circumstancias especiaes em que o Imperio se achava, tanto em relação ao trabalho, como viação; quem conhecesse a facilidade com que se alterava o *café lavado,* resistindo pelo contrario o de terreiro aos agentes deterioradores; quem, finalmente, soubesse que o café lavado não só não podia, pelo elevado preço, estender-se pelo consumo geral como tambem já perdera muitos dos fôros aristocraticos, perante o de terreiro superior e fino, devia necessariamente concordar em que o proprio interesse obrigava actualmente os fazendeiros a proseguir no caminho encetado, preferindo, por emquanto, o futuro de seus filhos á gloria de productores de especialidades.

Além da quantidade de café exportado para o estrangeiro, o Rio de Janeiro remettia, para o Norte do Imperio, 10.000 arrobas mensaes e para o sul pouca quantidade, consumindo a Côrte, mensalmente, para mais de 220.000 libras (6.875 arrobas).

Assim entre os paizes que se entregavam em grande escala á cultura do cafeeiro, o Brasil occupava, ainda, o primeiro lugar pela surprehendente producção annual.

Não era porém, sómente, sob o ponto de vista da quantidade e sim tambem em relação aos valores da producção que o Brasil merecia ser louvado. E a prova de tal proposição encontrava-se facilmente num quadro estatistico relativo ao computo da producção.

Fôra ella em:

1866-1867 de 191.681.936 kilogrammas correspondentes a 69.782:554$000 v. off.

1867-1868 de 231.683.726 kilogrammos correspondentes a 93.635:041$000 v. off.

1868-1869 de 228.044.145 kilogrammos correspondentes a 90.522:895$000 v. off.

1869-1870 de 186.941.767 kilogrammos correspondentes a 77.028:179$000 v. off.

1870-1871 de 229.590.341 kilogrammos correspondentes a 84.503:909$000 v. off.

Auspicioso futuro se antolhava ao genero ethiopico.

O consumo geral, na Europa e nos Estados Unidos, augmentara de tal fórma que ameaçava absorver, dentro de vinte

annos, toda a producção provindo dahi os altos preços que o café sustentava e haveriam de se sustentar nos mercados consumidores.

Não trepidava o nosso autor em arriscar-se a uma prophecia!

A pequenez das colheitas a reducção dos direitos na Inglaterra, a abolição completa dos mesmos nos Estados Unidos eram motivos poderosos para apressarem aquelle resultado.

Orçava-se o consumo actual na enorme cifra de 440.000.000 de kilos ou 30.000.000 de arrobas, entrando nesta quantidade o Brasil com pouco mais da metade, isto é 16.000.000 de arrobas.

No consumo absorviam os Estados Unidos, 30 %, pertencendo á Europa os 70 % da producção.

Assim desprezava o Dr. Moreira as pequeninas parcellas referentes ao consumo do Rio da Prata e do Cabo da Bôa Esperança, do Pacifico, etc.

Havia no Mundo em 1873 verdadeira fome de café.

O consumo da França regulara em 1832 por 10.400.000 kilos: subira em 1842 a 15.800.000 kilos; em 1867 a ...... 47.000.000 kilos e em 1871 a 60.000.000 dos quaes 2.500.000 consumidos em Paris. Quasi sextuplicara pois!

Na Inglaterra o consumo, que augmentara até 1848, decahira depois, devido ás falsificações dos varegistas que, como todos sabiam, vendiam o café moido em pacotes em que entrava grande quantidade de chicorea, milho e outras substancias. Passara depois a ser um pouco mais intenso. Em 1861 consumira o Reino Unido 13.665 toneladas de café e em 1870 .... 13.800.

O Zollwerein allemão, em 1836, consumira 1.865.640 arrobas. Em 1868 elevara-se a cifra a 5.600.000. Triplicara pois.

Notavel tambem o augmento na Austria e Belgica.

Na Dinamarca, Suecia e Noruega, na Sardenha, Sicilia, Toscana, Turquia e Grecia o accrescimo mostrara-se constante, principalmente nas terras ottomanas, onde as classes pobres se satisfaziam com os typos baixos do café do Rio. Bebia a Hollanda tanto café quanto toda a população franceza, apezar de ter população muito inferior á da França.

Segundo alguns estatistas os paizes vinhateiros do Sul da Europa como a Hespanha, Portugal, a Italia Meridional consumiam em geral pouco café.



CAPITULO III

Aspectos do café brasileiro entregue ao commercio — Observações de Nicolau Moreira, em 1873 — Descaso pelo beneficiamento do producto — Melhoria verificada já em alguns districtos cafeeiros — A preferencia dos mercados por estes e aquelles cafés

Falando das condições da cafeicultura brasileira, em 1873, observava o Conselheiro Nicolau Moreira que urgia algum esforço mais, por parte dos brasileiros, para a diffusão dos conhecimentos agricolas. Graças á congregação das forças dirigidas pela iniciativa particular, novos melhoramentos viriam fatalmente, e um delles, de não pequena importancia, já despontava acenando ao paiz com bello futuro.

Era sabido que uma das mais poderosas causas do progresso das industrias baseava-se na subdivisão do trabalho. Ninguem desconhecia quanto ganhariam os lavradores, se, em vez de se distrahirem com o beneficio do café, concentrassem as forças, attenção e intelligencia, unicamente na cultura do producto.

Pois bem a subdivisão do trabalho, idéa já admittida como a mais util e benefica, por todas as nações adiantadas, em materia de industria, acabava de achar echo no paiz e principiava a realisar-se quer em S. Paulo, onde os individuos, que se tinham entregue á industria, nova no Brasil, do aperfeiçoamento do café iam colhendo vantajosos lucros, quer no Rio de Janeiro e mesmo no Municipio Neutro, não sendo difficil apontar em diversas localidades estabelecimentos que descascavam e bruniam diariamente centenares de arrobas de café.

Curiosa esta ordem de collocação disposta por N. Moreira, pondo justamente o municipio da capital do Imperio em situação inferior a S. Paulo e á provincia fluminense.

Em geral o café do Brasil apresentava-se de fórma regular pouco allongado, grosso, pelliculado, de côres variaveis, verde, verde amarellado, esbranquiçado, plumbeo, etc. Tinha aroma e gosto fortes.

O café das aguas, era porém irregular e esbranquiçado ou amarellado.

Quatro vinham a ser em 1873 os portos brasileiros exportadores: Rio de Janeiro, Santos, Bahia, Ceará. Não menciona Moreira o de Victoria que já no emtanto começava a despachar alguma exportação.

O café da Capitania, o de Minas Geraes e do Norte de S. Paulo tinham mercado no Rio de Janeiro. Servia Santos ao Oeste paulista. Quer nos parecer que o chamado "café de capitania" era mais espirito santense do que da Matta mineira.

Os cafés no Rio de Janeiro dividiam-se em cafés de *Serra acima* e de *Serra abaixo,* distinguindo-se entre elles os *lavados* e os de *terreiro.* Segundo o grau de limpeza e os cuidados dispensados pelos lavradores na preparação do producto admittiam-se as seguintes qualidades, no commercio fluminense:

Superior
Primeira bôa
" regular
" ordinaria
Segunda bôa
" ordinaria

Estas qualificações o commercio estrangeiro não as recebia geralmente. Cada mercado consumidor distinguia o café pelo caracter que lhe parecia mais apreciavel ou indicativo da bôa qualidade do producto. Antuerpia, por exemplo, cotava os cafés pelas côres apresentadas.

O café de serra acima, pelas qualidades especiaes, era qualificado superior, variando o valor das differentes sortes de accôrdo com a quantidade existente no mercado e a procura de cada uma.

A differença entre os typos superiores regulava, pouco mais ou menos, 200 a 300 réis por arroba, acontecendo, muitas vezes, ser essa differença, entre as superiores e as segundas ordinarias, de 4$000 a 5$000 por arroba.

O café de Santos, em virtude do gosto e aroma, sobretudo em relação ao chamado café de machina, via-se muito procurado nos mercados, alcançando frequentemente preços iguaes senão superiores ao do Rio de primeira ordem.

O do Ceará, não muito conhecido na Europa, devido a sua producção limitada, quando bem limpo, secco e preparado, assemelhava-se aos melhores cafés de producção indiana.

O da Bahia era considerado o menos apreciavel da producção brasileira por causa do desleixo dos cultivadores. Entretanto, tempo houvera em que os cafés de Muritiba, Maragogipe e Valença gozavam de consideração. Os mercados, os reconheciam não pelas procedencias porém pelas marcas que lhes definiam as qualidades, um, dois e tres *S*.

A respeito de preferencia de mercados lembrava Moreira que "embora parecesse definitivamente aceita a superioridade do café despolpado sobre o de terreiro, alguns mercados e praças todavia pouca importancia lhes davam. Neste caso se achavam Hamburgo e os Estados Unidos. A Inglaterra, a França e Genova, preferiam os despolpados.

Nem sempre o despolpamento e a lavagem beneficiavam o producto. E a prova estava nos preços que o café superior, de terreiro, alcançava no Rio e nos mercados estrangeiros. Durante o mez de Outubro de 1872 cotara-se no mercado do Rio de Janeiro o café lavado a razão de 7$600 a 8$600 a arroba e o superior, e fino, de terreiro, de 8$100 a 8$700. Em Novembro cotara-se o primeiro a 8$800, e o segundo a 9$800. Em Amsterdam (2 de novembro) o café de Campinas alcançara 83/4 rivalisando com o lavado que se vendera pelo mesmo preço.

Para o illustrado e importante agricultor fluminense, commendador Rocha Leão, aliás premiado com a medalha de ouro na Exposição de Paris, pelas amostras de bello café, menos merecimento tinha o lavado do que o de terreiro, porquanto o despolpado perdia muito aroma e mais essencia quando se extrahia a amendoa do envoltorio, todo cheio de particulas aromaticas, e saccharina que as amendoas do outro absorviam a seccar, concentrando todo o aroma e sabor.

Declarava o nosso agronomo discordar, parcialmente, do grande fazendeiro, embora não se afastasse muito das suas opiniões. O despolpamento, não era condição essencial e unica para a bôa qualidade do producto. E se o fôra não gozaria o Moka das honras que se lhe conferiam pois não se beneficiava pelo despolpamento.

Autorisado chimico da reputação de Payen acreditava que, pelo descerejamento, o perisperma do café, ainda humido, soffria em presença do oxigeneo do ar atmospherico, modificações importantes. As substancias graxas alteravam-se e a materia soluvel, susceptivel de desenvolver o aroma, tambem se modificava e perdia-se, em parte.

A observação mostrava, tambem, não ser desarrazoada a opinião daquelles que sustentavam depender, em grande parte, de mera questão de paladar a preferencia dada a esta ou aquella qualidade de café.

Os que preferiam o principio aromatico, como os povos da Inglaterra, França e Norte da Italia queriam os despolpados, que segundo a analyse continham maior quantidade de oleo essencial. Os que saboreavam os principios amargos não dispensavam o café superior de terreiro, como mais rico em cafeina e acido cafetannico.

A Russia, a Dinamarca e parte da Allemanha formavam neste ultimo grupo.

Não era necessario sahir do Brasil para encontrar factos demonstradores desta asserção. O Rio Grande do Sul, acostumado ao chimarrão, preferia ao café aromatico o de sabor forte e amargo.

Outra causa existia, concorrendo para a preferencia de que gosavam os cafés de gosto fraco. A carestia do assucar obrigava muitas nações a reclamar, dos mercados, *cafés de serra abaixo,* como mais fracos e, por conseguinte, necessitando de pouco assucar.

Não havia muito, fôra a França grande consumidora de cafés escuros, a ponto das repetidas reclamações do seu commercio provocarem a sophisticação da côr do producto por meio do carvão. Passara porém a preferir o café esbranquiçado.

Não se dissesse avisava o Commendador Rocha Leão, que o tom escuro do café indicava mais forte sabor. A côr, escura não era a natural. Qualquer café preparado nos antigos engenhos de pilões ou mesmo no moinho, logo se procurasse dar-lhe brilho, perdia a côr natural senão até o seu sabor, por maior que fosse o cuidado em leval-o aos pilões livre de qualquer particula de terra ou poeira, visto como a propria casca externa reduzida a pó fino e escuro adheria e introduzia-se nas amendoas.

O café do Brasil convenientemente preparado não devia receiar competidores por melhores que fossem affirmava peremptorio o Dr. Nicolau Moreira. E a tal proposito citava autorisada opinião, de um autor de prestigio, o Sr. Colliman redactor chefe de um orgão especialisado da importancia do *Économiste Français.*

"O café do Brasil é sem duvida alguma dos melhores do Mundo. E convem lembrar que teve bem agitado passado cheio de aventuras. Numerosas vicissitudes o abalaram antes de alcançar, nos mercados, legitima admissão. Poderiamos delle dizer que dentre os productos do Brasil é o melhor.

Tem a fórma, a côr, a propria substancia dos melhores typos em apreço mas outr'ora apresentava cheiro de terra. Fôra quanto bastara para que cahisse em completo discredito e se visse excluido dos grandes mercados. Pouco a pouco perdera o cheiro

desagradavel não havendo mais motivos para a sua desconsideração se a má impressão de outr'ora não houvesse perdurado durante maior lapso.

E, com effeito, desde que o café brasileiro começara a sobresahir nos mercados europeus, quer pelo volume, quer pelos diversos typos, a concurrencia, ou antes, os imperativos dos interesses commerciaes, despertaram toda a especie de censuras contra a bondade do producto e os processos da sua preparação.

Apezar de cabalmente refutadas pelo Sr. Jacob Van Erven, e a commissão revisora das tarifas alfandegarias, ainda em 1873 já passados desessete annos! repetiam-se as mesmas accusações de descaso na cultura, amanho, colheita, preparo e escolha do grão brasileiro!

O café do Brasil, apregoavam os seus adversarios, é inferior porque com elle não se procede como o de Ceylão. Entretanto em ambos os paizes plantava-se o cafeeiro entre 1.000 e 3.500 pés sobre o nivel do mar e a distancia de 40 a 90 leguas do porto como tanto deixara esclarecido o Sr. Miers, no seu relatorio á Exposição Universal de Paris, em 1866.

Em Ceylão procedia-se a diversas carpas annuaes; no Brasil em certas localidades praticavam-se nunca menos de seis.

O plantio naquelle paiz era feito guardando-se entre um e outro pé a distancia de 6 pés (nove palmos) no Imperio americano o intervallo regulava entre 12 e 15 palmos.

Se em Ceylão se podavam os cafeeiros, no Brasil, nas localidades que exigiam o decote, não se deixava de praticar tal operação. Alli o cafeeiro produzia colheita regular, arrecadada de uma só vez. Aqui pela influencia do clima e uberdade do solo, as arvores floresciam maior numero de vezes.

A maioria dos lavradores, não despojava os ramos com negligencia, nem arrancava de uma só vez todas as bagas maduras e verdes, como dissera mentirosamente o relator da exposição. Procedia a diversas colheitas que quasi sempre abrangiam um espaço de seis mezes.

A vantagem dos terreiros cimentados, com todos os requisitos para a bôa dessecação do café, já estava no espirito de todos os lavradores, havia muitos annos. O seu emprego generalisava-se cada vez mais, ao ponto de se gastarem, com a sua confecção, quantias assaz avultadas. Podiam-se apontar como modelares os da fazenda de Sant'Anna, á margem do Parahyba, propriedade do commendador José Pereira de Faro (barão do Rio Bonito).

O Brasil despolpava o café, Ceylão o fazia em maior quantidade, e isto porque os Cingalezes estavam convictos de que não

podia o café ir ao terreiro sem passar por grandes fermentações e porque, como bem recordava o Sr. Miers, as chuvas, na estação das colheitas, frequentissimas, prejudicavam o producto.

Não eram os antigos pilões e os velhos apparelhos primitivos os unicos empregados no Brasil no descascamento do café. Machinas de diversos systemas, européas ou americanas, encontravam-se trabalhando em todas as provincias e muito principalmente em S. Paulo a cujo producto já a Europa dava o nome de "café de machina".

Só na cidade de Campinas contavam-se 33 machinas Lidgerwood, e 26 do typo Conrado. Daquellas onze movidas a vapor e 22 por força hydraulica, destas 3 a vapor e 28 pela agua.

A primeira machina Lidgerwood assentada no municipio fôra a da fazenda de *Anhumas*, do Barão de Limeira.

Os Srs. Birrenbach e Irmão a quem o Dr. Moreira chamava Rirrembosh aliás, fabricavam em Campinas, machinas com descaroçadores, ventiladores e separadores, de cinco diversos tamanhos, limpando de 40 a 300 arrobas de café e elevadores que transportavam, por hora, cem arrobas de café em côco, ou já limpo.

Em que pontos notaveis, pois se diversificava a cultura cyngaleza da Brasileira?

Em ser o café do Brasil filho de terreno muito mais rico do que o de Ceylão, e em não possuir o Brasil grande numero de braços, para empregados a baixo salario, na escolha cuidadosa do café, fazer passar como natural um producto, mero filho do artificio?

O que se podia arguir a respeito da cultura do café cyngalez em relação á do café brasileiro applicava-se *mutatis mutandis* ao de Java.

Além disto todos os generos de consumo viam-se sujeitos, mais ou menos, a certos caprichos da população, em vista da abundancia ou escassez da offerta. Ora sendo a producção no Brasil, por si só, superior a de todos os outros paizes productores do mundo reunidos, era claro que o café brasileiro offerecido, e o mais vulgar, não fazia transparecer muitas qualidades no emtanto apregoadas se o producto fosse menos abundante.

Uma autoridade em assumptos commerciaes, Schöffner, dizia grande verdade ao annunciar que na historia do commercio frequentemente occorrera o facto das transacções referentes aos artigos principaes de consumo terem registrado as maiores exaggerações provocadas pela fluctuação de opiniões favoraveis ou desfavoraveis.

Tambem ninguem ignorava que os fazendeiros do Brasil expediam suas safras mal terminado o beneficio, sem darem tempo que o chloroginato de cafeina e potassa se transformasse fazendo com que desapparecesse o gosto herbaceo da chlorophyla e antes portanto que o grão tomasse a côr verde esbranquiçada do café de Java.

Praticava-se o inverso do governo hollandez, que depositava em seus armazens de Antuerpia, Amsterdam, etc., as partidas de café javanez, para as vender, mais tarde, em leilões, semestraes ou mensaes. Accrescia, ainda, que o trajecto do café de Java a Amsterdam exigia o dobro da viagem do do Brasil aos paizes consumidores.

Por attenderem a estas circumstancias complementares do bom preparo do producto, os cafés de certos productores, de espirito aberto e adeantado, como os Srs. José Pereira de Faro, Rocha Leão, etc., gozavam de grande estima nos mercados europeus.

A maior ou menor perfeição com que se apresentava nos mercados o producto brasileiro, provocara graves accusações sem se lembrarem, aquelles que as levantavam, que este modo de ser directamente se relacionava á grande quantidade de producto exportado pelo paiz.

Tal facto não compromettia, de fórma alguma, a industria agricola brasileira, porque se, pelo extenso territorio do paiz, ainda havia muita rotina e bastante ignorancia, em melhores circumstancias não se achavam as nações européas que se acreditavam as guardas avançadas da Civilisação e do Progresso.

Tratando da India Ingleza, ainda havia pouco escrevera distincto brasileiro, o Dr. Dyonisio Gonçalves Martins, que ao lado das novas iniciativas effectuadas graças á mecanica agricola appareciam, ainda, os velhos arados primitivos indigenas, excessivamente defeituosos e inferiores aos nossos e os vehiculos de transporte inteiramente semelhantes aos utilisados no Brasil.

Pois a respeito da industria agricola franceza não denunciava o *Pantheon da Exposição* de 1866, inacreditaveis factos?

"Na época em que vivemos o industrial tudo sabe, tudo aprendeu. E o agricultor nada! Consulte-se, a tal proposito, o mais recente mappa da ignorancia. Todos os nossos departamentos, exclusivamente agricolas, apparecerão tintos de preto.

Visitem-se o Morbihan, o Finistère, as Costas do Norte, observem-se os camponios bretões a trabalhar em suas charruas. Tal espetaculo seria risivel se não fosse afflictivo. Os arados, verdadeiros brinquedos de creança, apenas raspam a terra que não é afofada nem estercada convenientemente. Ainda colhem

e segam os pobres homens as magras colheitas por meio da foicinha! Fazem os cavallos pisotear os montes de espigas para os debulharem! Para joeirar o trigo trepam num banco ou mocho e deixam cahir o grão sobre o solo. Durante o trajecto são o vento e o ar que se encarregam de separar os residuos e immundicies".

Não era possivel que o Brasil, exportando 15 milhões de arrobas de café, apresentasse no commercio menor quantidade de typos baixos do que Java e Ceylão, este com uma producção de tres milhões aquella com a de 5 milhões!

E estariam escoimados de iguaes accusações os productos dos paizes concurrentes do Brasil?

Não, de certo. O café de Porto Rico apresentava, muitas vezes, sabor desagradavel, estando nas mesmas circumstancias do de S. Domingos segundo a opinião de varios competentes como Duchartre e Hensicq. O de Sumatra apresentava-se amargoso e o da Martinica, ás vezes, de gosto tão farinaceo que se tornava incommodo.

O famoso café de Moka entrava, no commercio, envolto em pó e acompanhado de pequenos seixos, tendo alguns grãos escuros e outros com restos de pergaminho.

O de Java, ás vezes, amargava tanto que só misturado com outras qualidades se podia ingerir!

Na exposição de Pariz a collecção das amostras de Java apresentadas pela sociedade neerlandeza soffrera grandemente apezar de todas as precauções. Os cafés cobriam-se de poeira esbranquiçada formada por parasitas vegetaes, fermentavam deixando entrar a unha com facilidade. Affirmava-se que o proprio café lavado de Ceylão, com todas as atenções que lhe prodigalisavam os admiradores, nem sempre obtinha, no commercio, cotação elevada por causa do estado em que se apresentava seria proclamar verdade presente á consciencia de todos.

Londres, dizia-se correntemente, não apreciava o café do Brasil preferindo os de Ceylão.

Sem negar as bôas qualidades do café cingalez, poder-se-ia recordar que era producção de uma das possessões inglezas. Dahi a sua protecção. Não seria pois para admirar tal preferencia, como ninguem se admiraria da de Amsterdam, pelo café de Java, Londres não podia aliás ser juiz em materia de café, porquanto ao passo que consumia por cabeça 4 libras de chá (quasi dois kilogrammas) apenas gastava, de café, pouco mais de 28 grammas!

Quem desconhecia o pouco gosto dos inglezes pelo café? O

Reino Unido apenas consumia vinte por cento, quando muito, do café importado da grande ilha que fôra a antiga Taprobana.

O mercado da Inglaterra, escrevera a commissão revisora das tarifas alfandegarias brasileiras, não podia servir de ponto de comparação nem para o nosso café nem para o assucar do Brasil. Por tal mercado, e durante muitos annos ainda, só poderiam estes generos de nossa producção transitar.

Achava o commendador Rocha Leão notavel que os consumidores de café do Brasil, nos Estados Unidos e no Norte da Europa, não houvessem querido analysar a razão pela qual os consumidores francezes tão elevadamente pagavam o café do Brasil de qualidades finas, perfeita igualdade de grão, *côres de ervilha e verde dourado,* unicas côres naturaes.

O mercado francez era incontestavelmente o consumidor de cafés finos de todas as procedencias e por conseguinte o que mais analysara as suas qualidades, sendo certo que os cafés finos do Brasil eram alli introduzidos como de Java, Bourbon, Moka, etc., não sendo o café daquellas procedencias, de modo algum superior ao do Brasil.

Se o café cingalez tinha mercado preferido na Inglaterra e o de Java em Antuerpia, Amsterdam, etc., tambem o Brasil encontrava nos Estados Unidos, em Hamburgo, e todo o Norte da Europa escoamento para os seus productos tanto os de preço baixo como os de superior qualidade, além de que a França e os centros que se abasteciam em Genova consumiam grande parte dos seus cafés lavados e de gosto doce.




DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO IV

Classificação do café em 1878 segundo Porto Alegre — As marcas brasileiras nos mercados extrangeiros — As designações dos typos no Brasil e em França — Preferencia dos mercados por este e aquelle typo — Queixas da má apresentação e da heterogeneidade dos cafés brasileiros — As difficuldades e exigencias da classificação — A concurrencia dos ensacadores — Os principaes typos de café em 1883

Falando do commercio do café no Brasil, em 1878, dizia Paulo Porto Alegre:

"A classificação commercial do café brasileiro, é a mesma adoptada nos outros paizes productores. Isto é, o genero apparece no mercado com o nome do porto em que costuma ser embarcado. Assim temos as seguintes qualidades, que são as mais conhecidas nos mercados, que negociam com o café brasileiro:

1.ª Rio
2.ª Santos
3.ª Bahia
4.ª Ceará".

Rio e Santos vinham a ser as marcas mais conhecidas e apreciadas. O café cearense não era geralmente designado sob tal nome, nos mercados norte-americanos e europeus, nem se via cotado sob tal denominação, entrando nos mercados como procedente da Bahia, facto mais vulgar nas praças hollandezas.

Se, no Havre, se classificava o café brasileiro, segundo os portos do embarque, tambem alli se vendiam como da Bahia, Rio e Santos, partidas inferiores de Cayenna, além de muito café avariado, repellido de outras praças e procedentes de diversos lugares, o que muito prejudicava o renome do producto.

Nos mercados inglezes cotava-se geralmente o café brasileiro sem distincção de qualidades, isto é, sob o nome generico

de *Brasil*. O mesmo não acontecia em Amsterdam e Rotterdam, onde se especificavam typos pelos portos exportadores.

Em regra geral, o café brasileiro não apresentava ainda typo bem distincto e caracteristico, bem estabilisado quer quanto a homogeneidade do grão, quer quanto ao preparo, de modo a impossibilitar a confusão com os similares. De tal inconveniente, em parte remediavel, provinha a facilidade e açodamento com que o commercio fraudulento o adulterava, addicionando-lhe qualidades inferiores e depreciadas de outras procedencias. Dahi resultava, como de prever, não pequeno prejuizo para a bôa reputação do nosso genero.

Para taes abusos, tão communs no commercio, não faltariam correctivos, e a não cessarem, completamente, repetir-se-iam, pelo menos com frequencia, emquanto os mais directamente interessados no assumpto os fazendeiros, não empregassem todos os esforços para cohibir efficazmente tão grande mal.

No mercado do Rio de Janeiro, affirma Porto Alegre duas classificações distinctas se haviam adoptado: o café de *Serra acima*, e o de *Serra abaixo*. Semelhante divisão geographica soffria ainda, por seu turno, uma sub-divisão, indicadora, ao mesmo tempo, dos processos de beneficiamento do genero; os cafés chamados *lavados*, e os *seccos* de terreiro. A esta classificação puramente local, ignorava a maioria dos mercados, europeus e americanos.

O grande centro do commercio cafesista, adoptara ainda outras divisões no café brasileiro, tendo por fim cotal-o segundo a denominação de cada especie.

Eram as seguintes:
Superior
Primeira bôa
Primeira regular
Primeira ordinaria
Segunda bôa
Segunda ordinaria

Mas tal divisão, não se mostrava identica á dos mercados estrangeiros, onde se fazia nova modificação. Cotava-se o genero por uma nomenclatura especial, mais proxima daquella que o uso admittira para os similares de outras regiões, isto é, dando a cada amostra por si, ou subdividida em qualidades, o nome do porto exportador.

Assim em França, por exemplo, no mercado do Havre, admittia-se para a cotação do café brasileiro esta escala:

Rio muito ordinario
Rio ordinario
Rio bom ordinario
Rio fino ordinario
Rio fino ordinario até bom.
Rio fino
Bahia não lavado
Santos ordinario a bom ordinario
Santos fino ordinario.

Em Londres corria esta outra escala:

Brasil bom ordinario e lavado
Brasil bom ordinario
Brasil ordinario.

E nos mercados hollandezes ainda esta outra:

Brasil ordinario e ordinario baixo
Brasil real e bom ordinario
Brasil fino.

Este methodo de classificação, não visava outros fins além de designar certo e determinado typo, que pelo nome indicava, pouco mais ou menos, o valor attribuivel ao genero. Mas d'onde proviria a necessidade de tal classificação? Talvez do caldeamento que soffriam os cafés do Brasil? Para o producto bahiano, empregava-se outro systema distinctivo, formado por simples marcas de letras, como indicativas da qualidade: *S* — *S.S* — e *S.S.S*.

Os cafés assim marcados, constavam, geralmente, de qualidades inferiores da producção bahiana. Outr'ora muito apreciadas, viam-se agora bastante desacreditadas em consequencia da incuria do cultivo, processos pouco racionaes do beneficio, o que os collocava no ultimo grau da escala dos cafés brasileiros.

O mercado de Antuerpia, este não acceitava as escalas estabelecidas pelos outros. Cotava os cafés pelas côres. Se os do Brasil fossem preparados por processos mais uniformes, e não existisse o commercio intermediario entre o productor e os grandes mercados distribuidores, esta grande diversidade de divisões de um producto que tanto se assemelhava, teria forçosamente de ser reduzida.

Era, desde certo tempo, incontestavel a superioridade do despolpado em relação ao secco em terreiro; mas isto não impedia que certos mercados dessem preferencia ao segundo. D'ahi se devia concluir, que o despolpamento e a lavagem, não constituem as condições mais essenciaes e proprias a augmentar o valor do producto. A tal respeito fallavam bem alto as cotações por vezes

alcançadas por estes dois typos, concorrendo simultaneamente no mesmo mercado.

Dos cafés fluminenses, o mais estimado, era o chamado de *Serra acima*. E de S. Paulo, o de Santos, sobretudo a qualidade conhecida pelo nome de *café de machina*. Muito apreciada por causa do excellente sabor e aroma, obtinha no mercado preço, ás vezes maior que as melhores qualidades da provincia do Rio de Janeiro.

A multiplicidade das variedades commerciaes dos cafés do Brasil não se originava dos caracteres distinctivos de cada typo. Pelo contrario, não apresentava qualidades physicas tão salientes, que tornassem facil a distincção entre os diversos typos.

Em geral, o grão do Brasil meridional era assaz grosso, assevera Porto Alegre, e de tamanho regular. Sua escala de côres variava entre o verde amarellado, mais cinzento do que verde, e cinzento escuro (chumbado). Era de fórma irregular, e côr amarello-esbranquiçada.

Em algumas partidas de S. Paulo e Rio de Janeiro, o grão se apresentava ovoide, semelhante ao de moka (café abortado). As qualidades despolpadas, conservavam parte da pellicula, com côr parda, brilhante emquanto as inferiores e ordinarias, não eram pelliculadas, mostrando matiz terreo, pintado de marmoreado preto. O gosto e aroma de todos apresentava-se bem pronunciado e forte. O enfardamento fazia-se em saccas de canhamo, de sessenta kilogrammas.

Não nos esqueçamos de que o nosso autor, escrevia em 1879. Cinco annos antes se adoptara o systema de reducção do peso das saccas de cinco para quatro arrobas.

Lembrava Paulo Porto Alegre quanto havia motivos de queixas quanto á heterogeneidade das amostras de café.

Ao examinar-se um punhado de grãos do mercado, notava-se-lhe quasi sempre a desegualdade, tanto do tamanho quanto da fórma. Não seria certamente num punhado, tomado ao acaso, em qualquer sacca, que se encontraria a homogeneidade desejavel e desejada.

D'onde provinha isto, e como se dava tal facto? Estas differenças, verificavam-se, principalmente, nos cafés de preço elevado. Resultavam, ordinariamente, da mistura que delles se fazia, caldeando-se um typo bom com outro de origem e qualidades inferiores.

A' primeira vista, occorria a idéa de ser este facto o fructo da fraude; longe d'ahi a verdade porém. Se em muitos casos assim era podia-se tambem dizer, que na maoiria dos casos tal não se dava. E a razão se mostrava intuitiva. Os arbustos,

produziam regularmente, em uma e mesma colheita, certa quantidade de grãos, que se afastavam, mais ou menos, do typo normal, na fórma e tamanho. E taes grãos se não passassem pelos separadores, o que não acontecia a todos os cafés, e mesmo á maior parte do que existia pelos mercados, forçosamente dariam amostras heterogeneas.

Para que o producto attingisse o grau de homogeneidade requerida, e que tanto o valorisava, deviam os productores prestar a maxima attenção a diversas condições:

Ao grau de madureza do bago no momento da colheita.

Ao ponto de sécca e o tempo decorrido, desde a época da colheita, até que o genero fosse entregue ao commercio.

Muito embora a côr não fornecesse elementos por onde se pudesse presumir da bôa e má qualidade, o grão colhido, comtudo, antes da época da completa e devida maturação, costumava ter gosto meio azedo, herbaceo e aspero.

Era muito importante a questão da espessura dos cafés enterreirados.

Se a camada estendida sobre o chão do terreiro, ou em local pouco arejado, fosse muito espessa ou alta, durante o tempo em que devia seccar, a consequencia inevitavel seria o gosto azedo e adstringente, além do cheiro pouco agradavel, contrahido com facilidade, pela tendencia de esquentar e fermentar.

Este inconveniente, bastante grave, podia tambem occorrer, quando empregado o calor artificial para a sécca, sendo a temperatura, demasiadamente elevada, durante qualquer pequeno lapso de tempo, e originada do menor descuido. Entretanto, apezar da facilidade em se corrigirem semelhantes defeitos a elles não se prestava, geralmente, no commercio a devida attenção. Suppuzera-se, que um dos meios mais conducentes a este fim, seria o envelhecimento, e, para isto, armazenara-se café durante annos, em logares de ar fresco, sécco e puro.

Havia tambem, muito, quem pensasse que o café era tão sujeito á melhoria, pelo envelhecimento, quanto certas marcas de vinhos.

Chegara-se a julgar sufficiente este meio, como o mais proprio para se obter, dentro de dez a quinze annos, com typos de qualidade inferior, o aroma e o gosto do melhor café de Moka.

Julgava Porto Alegre que tal era impossivel alcançar-se, sendo certo, todavia, que armazenadas, durante algum tempo, as peiores qualidades melhoravam sensivelmente, sem grande trabalho. Para que dessa armazenagem se pudesse obter resultado compensador era necessario que ella se fizesse sob certas condições essencialmente favoraveis.

O deposito, nas alfandegas e entrepostos aduaneiros, a que estava sujeita a maior parte dos cafés exportados, quando prolongado, era sufficiente para alterar o melhor genero, logo que ali não houvesse corrente de ar secco, constante, ou que este ar fosse humido, ou vehiculasse humidade do solo.

Mostrava o nosso monographista a inanidade de taes idéas.

Qual seria o negociante, capaz de empregar (por assim dizer improductivamente) o seu capital, em uma partida de café inferior, para melhoral-o deste modo, quando a differença de preço, entre as primeiras e as ultimas sórtes, não era tal, que compensasse semelhante sacrificio?

Quando, se quizesse, por ventura, lançar mão de tal meio, conviria antes de tudo, que o local do armazenamento, fosse sempre completamente secco, illuminado por luz mortiça e constantemente ventilado por ar um tanto quente.

Era essencial haver renovação constante da atmosphera evitando-se entretanto as grandes correntes de ar, que desbotavam o grão. E ainda necessario, por outro lado, que o café ficasse inteiramente isolado de outra mercadoria capaz de exhalar qualquer cheiro. Facto muito conhecido: o café armazenado em certos depositos, contrahia, facilmente, o cheiro penetrante, de outras mercadorias olorosas, acaso proximas.

Contava Miller que, em 1789, um navio carregado, das Indias, tivera toda a vultosa carga de café arruinada, pelo simples facto de trazer a bordo algumas saccas de pimenta do reino.

Era preciso, pois, todo o cuidado em afastar o grão das hervas medicinaes e drogas de cheiro activo, como a camphora, o cravo, a canella, as essencias e espiritos aromaticos, os queijos, carnes salgadas e peixe, principalmente o arenque e o bacalhau, pelles, couros e outros de identica natureza.

Todo o café, que permanecesse algum tempo, perto destes generos, adquiriria, dentro em pouco, cheiro muito semelhante ao que se sentia em casa de droguistas, ou em tabernas e mercearias.

Era difficilimo libertal-o de semelhantes aromas. Uma vez contaminado, nem a propria torrefação seria capaz de destruir tal olor, revelando-se afinal até ainda na infusão.

Quem algum dia não bebera uma chicara de café, prejudicado por uma destas exhalações extranhas á tão aromatica bebida arabica?

Eis, em resumo, no que se cifravam as precauções a se tomar no intuito da melhoria da qualidade do café, ou impedir que este se deteriorasse.

Quem porém, no commercio brasileiro, se lembraria de ter local apropriado para guardar o café, quando acontecia, justamente, o contrario nos navios que o transportavam, cujos porões não satisfaziam as condições acima apontadas, e para onde entrava, em promiscuidade, toda a especie de mercadorias?

Gabava Paulo Porto Alegre a competencia de certos classificadores do seu tempo.

Era difficil ajuizar-se á primeira vista da qualidade de um café qualquer, mas encontravam-se entre os corretores do genero, alguns que o faziam com rara habilidade, e cuja pratica era tal, que affirmavam saber distinguir qualquer bom café, do mau que lhes passasse pelas mãos. Julgavam da qualidade pelos caracteres exteriores do bago.

A esta exposição dos prestimos dos classificadores segue-se observação ingenua do nosso autor.

Havia outro meio ainda mais seguro, para aquelles que não possuissem esse talento raro do classificador. Consistia simplesmente, em se fazer uma infusão da amostra a ensaiar, e por ella ajuizar do justo valor da mercadoria (sic).

Os corretores guiavam-se pelo tamanho, côr, fórma, homogeneidade, cheiro ou sabor do grão; mas só uma grande e longa pratica fazia chegar-se ao ponto de se poder opinar ao certo, ou com poucas probabilidades de errar acerca desta ou aquella qualidade. Fixavam a attenção, principalmente no tamanho e fórma do bago. Quando eguaes, ou quasi eguaes e bem homogeneos portanto, concluiam, que a mercadoria não era de má qualidade, e não tinha mistura. Se, pelo contrario, os grãos apresentavam desegualdade, tanto na fórma como no volume, seguia-se que o genero soffrera algum caldeamento de diversas qualidades e procedencias, ou que essa circumstancia era filha do pouco cuidado no beneficiamento, ou ainda que o grão, miudo e disforme, fatal em toda a colheita, em maior ou menor quantidade, não fôra bem separado.

A questão dos cafés graudos e miudos não podia deixar de influir seriamente.

Affirmava-se que os grãos maiores, eram os melhores: "Não sabemos porque, observava o nosso autor, mas diremos que, parece que nem sempre assim é, excepto nos casos em que se tratar de decidir entre uma e mesma qualidade durante muitos annos, visto como, das numerosas variedades de café, as principaes differem bastante entre si, já no tamanho e fórma do grão, já no gosto e côr".

Eram estas as caracteristicas dos bons cafés nas praças brasileiras.

"Geralmente exige-se ou julga-se, que uma qualidade é excellente, quando o grão apparece mais ou menos todo egual em tamanho e côr, não contem bagos quebrados, e fragmentos de outros, e está isento de calháos, areia e outras impurezas semelhantes".

Havia quem affirmasse que a côr indicava a qualidade de qualquer café, e no emtanto tal indicio parecia, ao nosso agronomo, menos seguro. Se era verdade que as variedades mais bem caracterisadas tinham côr peculiar, não estava menos averiguado, que esta se achava sujeita, e muito, a variar segundo a edade da mercadoria e os cuidados a ella prodigalisadas, tanto assim que, uma e mesma qualidade, no primeiro ou segundo anno, apresentava côr mui diversa daquella que teria depois de armazenada durante muito mais tempo.

Se isto não acontecia com todos os cafés, dava-se pelo menos com os das Antilhas, depositados por muito tempo, antes de sahirem para o consumo. Assim só se podia dizer, verdadeiramente, que o grão era excellente, quando tivesse côr mais ou menos homogenea em toda a amostra.

Nas variedades cuja côr normal fosse amarella ou pardo-clara, exigia-se que para se classificarem como bôas, fosse o grão bem cheio e de aspecto liso. O denegrido indicava sempre má qualidade.

A questão da côr das amostras era de summa importancia entre os commerciantes.

Quando, em 1879, Paulo Porto Alegre escreveu a sua *Monographia do café* que tanta repercussão obteve no Brasil, consagrou um de seus capitulos aos succedaneos da infusão arabica, correntes no seu tempo.

E' interessante esta resenha a que precede ligeiro historico.

Assim nos informa que o primeiro parece ter sido o chamado *"café petit-houx"* (azevinho) lançado no commercio por um tal Dambournez em 1761.

Appareceram depois os cafés de favas, feijão, varias sementes de outras rubiaceas, arroz, cevada, amendoas, trigo mourisco, aveia, milho, bolota de carvalho, fructas de buxo, giestas, castanhas, azeitonas, beterrabas, cascas de laranja amarga, cenouras, ervilhas, flores de mangerona, hortelã pimenta, raizes de angelica, e de feto macho, cravo, grão de bico, etc. etc., sem contar a chicorea, a famosa chicorea, dominadora dos succedaneos da nossa infusão.

A lista é avultada e assim mesmo só attinge 1850. Para a confecção destes substitutos as variedades de mistura qualita-

tiva e quantitativamente é enorme. Curiosa a resenha dos ingrediente e vehiculos dos taes *caferanas,* se assim podemos dizer á brasileira. Manteiga, melado, terebentina, assucar de uvas, lactose, azeite de oliveira, aniz, assafrão, vulneraria, guaico, mel, melissa, aguardente, gomma arabica etc. etc. E' a lista enorme.

Mas a todos primava a chicorea, em maiores e menores proporções.

Os processos de fabricação destes succedaneos inculcavam uma serie de receitas as mais diversas e processos os mais variados. E muitos delles tinham sido o objecto de obtenção de patentes.

Como exemplo citemos o privilegio concedido aos industriaes Chausson e Leduc, em 1842, para tres cafés, de centeio, beterraba e chicorea.

O primeiro consistia na torração de 15 kilos de centeio com 1.050 grammas de mel e 50 centimetros cubicos de alcool. No segundo ao centeio substituia a beterraba, como no terceiro a chicorea, variando as proporções dos outros ingredientes.

Ao par do café, de pura chicorea, que se dizia inventado na Hollanda e passado pela Belgica á França, onde encontraria enorme campo de consumo, havia o café de figos, com grande aceitação na Alemanha e Austria.

Tal o exito da chicorea que um departamento francez do Norte com ella enriquecera, notavelmente quer pelo plantio da composita quer pelo preparo de seu pseudo café.

Todos estes succedaneos eram extremes de cafeina, naturalmente, excepto quando nelles havia mistura de café, em maior e menor proporção. Assim vinham a ser falsos cafés.

Annota Porto Alegre:

"Tivemos occasiões frequentes, de observar o café que preparam os operarios da Prussia e da Saxonia, com esses succedaneos: pareceu-nos verdadeira tinta de escrever! Provámos por vezes essa bebida de gosto detestavel. Se não envenena o organismo como muitas outras que as populações consomem, mórmente nos grandes centros, tambem podemos afiançar que o consumidor com ella nada lucra, como alimento reconstituinte de forças. A não ser o copinho de cuminho ou outra aguardente aromatisada, com que costumam rematar o almoço os operarios allemães e outros, já ella teria certamente perdido o sceptro e a corôa! E' aquele copinho de aguardente que, vigorisa e sustenta a força muscular do operario, que o deixa empunhar o martelo até á hora de jantar, e não a infusão despresivel de feijão, milho e cenouras torradas!

O uso dos succedaneos acha-se por tal modo inveterado, que, ha na Allemanha, quem assevere, que elles não têm menos virtudes que o proprio café, e que da associação de ambos, resulta uma bebida sob todos os pontos de vista util á saude."

Os cafés no commercio do Rio de Janeiro, dividem-se em cafés de *serra acima* e de *serra abaixo,* dizia Peckolt, em 1883.

Segundo o grão de limpeza e cuidadosa preparação, terreno apropriado e posição favoravel, admittiam-se as seguintes qualidades no commercio: *superior, primeira bôa, primeira regular, primeira ordinaria, segunda bôa, segunda ordinaria*; o café quebrado em pequenos pedaços chamava-se *cangica,* vindo poucas vezes ao commercio.

Estas qualificações não eram as geralmente adoptadas no commercio estrangeiro. Cada mercado consumidor distinguia o café pelo caracter que lhe parecia mais apreciavel ou indicativo da bôa qualidade do producto e do gosto dos consumidores. O certo é que, o principal valor era dado ao aroma e depois á côr que apresentava.

O café do Ceará, bem preparado, apresentava-se muito aromatico e apreciado pelos consumidores. Seria isto porque as condições de sólo e de clima se assemelhavam em parte ás da Arabia?

"O café do Maragogipe tem um grão muito grande e pesado, e além disso é bastante aromatico.

O café do Maranhão, onde a cultura é muito diminuta é tão aromatico como o Moka."

Posto que parecesse definitivamente acceita a superioridade do café despolpado sobre o do terreiro, todavia, em alguns mercados e praças consumidoras pouca importancia lhe davam. Segundo a opinião de algumas pessoas competentes, o café do terreiro era mais aromatico do que o despolpado, que nos mercados aliançava ás vezes preço mais alto. Julgava que isto fosse uma consequencia de pouco cuidado na preparação; pelo menos na analyse fornecia o café despolpado mais oleo essencial do que o de terreiro; e se possivel fosse despolpal-o com a sua capa de pergaminho, estava certo, que alcançaria preço muito mais alto do que o café de terreiro.

Até 1855 o café de côr mais escura, de um verde azulado, era o preferido pelos exportadores; tanto que muitos fazendeiros, afim de alcançar melhor preço, viam-se obrigados a polir o café claro em cylindros, ajuntando-lhe um pouco de carvão em pó ou graphita; desde 1855, porém o gosto comercial mudara passando a ser preferido o café mais pallido, verde, verde claro e mesmo amarello, conforme o paiz consumidor.

CAPITULO V

Organisação do commissariado cafeeiro — O commissario, banqueiro dos lavradores — Má organisação do credito agricola — Hypertrophia do credito pessoal — Grandes nomes do commissariado — Serviços eminentes prestados por esta corporação commercial — Informes valiosos de Arthur Machado Guimarães e do Conde de Avelar

Num estudo intitulado *"o commissario como banqueiro do producto de café no interior"*, explica Arthur M. Ferreira Guimarães, distincto ensaista brasileiro, como se criou o commissariado do café, capitulo interessante do desenvolvimento do Rio de Janeiro.

Transitavam, penosamente, por diversas estradas convergentes ao grande porto de sahida, que era a Guanabara, as tropas conductoras de generos e mercadorias, em vindas e idas do interior, isto é, serra abaixo, serra acima, trazendo ao mar a producção dos fazendeiros da aristocracia rural fluminense. Obra do elemento servil que no desbravamento das terras e na formação de colossaes latifundios soubera impor-se.

Que importavam accusações, umas com visos de verdade, outras destituidas de fundamento, que fôra moda articular ao systema?

Lutara com o impossivel, dominara e levantara as fundações do majestoso imperecivel, edificio que ahi estava, o Brasil central cafeeiro.

Taes desbravadores de terras haviam aberto lavouras, estradas de rodagem e mais tarde outras ferroviarias, creado além da "utensiliagem agricola" a vehiculação do café produzido por montes, vales, desfiladeiros, grotas. Lá estavam as tropas, lá estavam os capatazes, lá estavam os crueis tropeços, e as tragedias até do nosso *hinterland* cuja descripção exacta ainda estava por se fazer.

Ficavam as tropas dias e mezes nos atoleiros suando sangue os pobres conductores escravos, correndo perigos, perdendo-se vidas, até que attingissem os pontos da baixada.

Paralelamente, outro aspecto relevante surgia. Era preciso colimal-o. E fora com o tempo, colimado. O "correspondente" nescera dessa necessidade. O lavrador tinha de delegar a outrem intermediario, no centro convergente dos productos, a colocação destes ou, elle proprio, delles fazer-se negociante.

Em 1855 batiam em Mangaratiba as tropas de varios nucleos cafeeiros, taes como S. João Marcos, Pirahy, Rezende, Barra Mansa. A Estrella acudiam os cafés de Vassouras a Valença; os da Matta Mineira, a Magé iam ter assim como os do oriente fluminense.

Em Mangaratiba havia embarcações — umas doze — das quaes duas a vapor — "Marambaia" e "Pirahi" — e a vela as restantes, carregando de duas mil e quinhentas a tres mil sacas cada uma. Desciam em faluas os cafés procedentes de Cantagallo. A Dom Pedro II viria aniquilar os velhos portos de chegada, como Mangaratiba, Estrella. A Estrada de Ferro de Cantagallo a seu turno liquidaria com o Porto das Caixas.

Muitos fazendeiros, com o evoluir das lavouras, abriram casa, alugaram armazens para guardar e vender seus generos no mercado. Os intermediarios foram os precursores do commissario.

Alguns destes tornaram-se afamados entre elles Joaquim Manuel Monteiro, futuro Conde da Estrella, homem de prodigioso faro commercial, Camara, Cabral e Costa, Luiz Tavares Guerra entre outros. Dizia-se do primeiro, accrescentaremos nós, que possuia verdadeiro dom divinatorio acerca da fluctuação das cotações dos mercados mundiaes.

Pouco a pouco agregando daqui, desagregando d'acolá, fizera-se o "commissariado" a principio de café, depois de "café e outros generos do paiz". Avolumara-se do modo mais notavel.

O apparelhamento bancario inherente ao desenvolvimento da industria cafeeira, se, em conjuncto, poudera ser feito, não o fôra no entender de Ferreira Guimarães, com a sabedoria requerida pela grandeza do café, ficara muito aquem desta.

O credito agricola, digno desse nome, jamais attingira no Brasil as dimensões que deveria ter tomado. Nem se regera pelas normas que deveria ter. Emprestimos á lavoura, aliás tentados algumas poucas vezes, o "caciquismo" os inutilizara sempre, affirma o ensaista.

Podia e devia o Brasil ir buscar na experiencia dos outros povos os modelos para o levantamento dos instrumentos nelle

difundidos, adaptando-os modificando-os de acordo com as peculiaridades do meio nacional.

A hypertrophia do "credito pessoal" tudo avassalára. Vieram os abusos e o desprestigio fatal.

"E' que como o papel-moeda, que infla, deixa o credito se fertilizar produzindo maleficios.

Como não houvesse credito agricola, nem arremedo disto no Brasil, a força das circumstancias fez com que o commissario de café se desdobrasse em banqueiro.

"As lavouras exigiam dois capitaes: um movel; outro immovel, um que se dedicasse só á exploração; outro que permittisse incremental-a custeal-a, alargal-a."

Mas porque a formação constante de novos cafezaes consumisse empates sobre empates de maior capital, e as colheitas tivessem que esperar prazos certos, as inversões obedeciam á proporção arithmetica, ao passo que as devoluções eram geometricas, e o desequilibrio, transitorio que fosse, tinha que ser fatal. Deu-se em larga escala.

Se o café subia de preço no mercado, se as colheitas falhavam, por este ou aquelle phenomeno meteorologico, tudo ia bem, as coberturas realizavam-se a contento das partes interessadas — o commissario e levrador — fazendeiro ou sitiante; mas se os preços baixavam, por movimentos defensivos do consumidor, jogo de cambio ou outro qualquer "impasse" occasional, tinha que occorrer o retraimento do commissario, transformado, pela força das circumstancias, em banqueiro, mas tendo por sua vez que recorrer aos bancos seus fornecedores."

Era pois, um jogo arriscadissimo.

Os bancos emprestavam sob o "credito pessoal" do commissario (firma social ou individual), a "descoberto" mediante simples conta corrente, depois sob letras de terra, ainda depois sob letras como endosso, raramente com outras garantias.

Como os bancos não quizessem acceitar endossos da lavoura, por mais solidos que fossem os endossantes, possuidores de vastos latifundios, por obvias razões, o commissario, premido pelas circumstancias, via-se, por ultimo, obrigado a apresentar endossantes commerciaes, até "de favor" creando-se interdependencias perigosas, anti-commerciaes, dessas que levam á ruina.

O commissariado, aliás desde seus primordios, contou sempre, como era natural, figuras de destaque.

Recorda Ferreira Guimarães alguns nomes dessa "elite" commissaria: Eduardo Lemos, Ramalho Ortigão, os Barões de Araujo Ferraz, Araujo Maia, Almeida Ramos e Quartim, J.

Cornelio dos Santos, Joaquim de Mello Franco, Souza Breves, Miranda Jordão, Macedo Sobrinho, Joaquim Cerqueira, T. de Araujo Maia, Honorio Coutinho, Teixeira Leite, etc.

A propaganda levou os primeiros ou os mais antigos membros do commissariado a viagens, a empreendimentos, a dispendios pessoaes, cuja falta de exito não podia significar incompetencia ou erro de directrizes, sim esbarros ou fatalidade incoerciveis.

Parecia que dilatar o consumo abrir novos mercados era o de que sempre se devera cogitar.

Com que intelligencia estes valentes mercadores se batiam por dilatar horizontes ao café!

A Russia era o alvo appetecivel e, sobre ella, muitos lançaram suas vistas, embora sem grandes resultados praticos.

A organização associativa dos Commissarios, o Centro da Lavoura e Commercio, viveu vida util, senão gloriosa, e impoz-se para seu tempo.

Falando da crise provocada pela lei de 13 de maio, observa Ferreira Guimarães:

"As camadas que se lhes seguiram não foram destituidas de iniciativas, tambem disseram ao que vinham. Por ultimo, transposto o "impasse" tremendo, o choque da Abolição, a entrosagem, teve que se reajustar e esse reajustamento não se fez sem sacrificios ingentes e sem transformações espantosas.

Mudou a face do trabalho agricola, abalou as relações do commissariado com o lavrador, desnorteou, numa palavra, uns e outros.

E assim, os novos moldes que se houve de criar fizeram esmagamentos, crueis amputações, ruidosas desastres. Evolução? Não.

Revolução pacifica mas dolorosa, afinal inevitavel. Os latifundios perderam Roma, os latifundios de 89 abalaram, no Brasil, os alicerces agricolas, inutilizaram o modo de ser da grande propriedade.

Entretanto, tão extensa, tão poderosa a sua organização, que, mesmo ferida não caiu.

Tentativas de recoordenação foram realizadas, e, de uma dellas resultou o levantamento do Centro de Commercio e Café, instituição da ultima phase do commissariado, triumpho mais material do que de cooperação.

Terminando os seus interessantes e valiosos commentarios indaga Ferreira Guimarães, depois de recordar a extinção do velho commissariado de café de suas normas tornadas obsoletas — e indaga com a maior justeza: "Como teria sido implantada

a lavoura de café sem esse desdobramento do commissario em banqueiro?

O commissario, informou em 1927 o conde de Avelar, antigo cafesista e conhecido banqueiro do Rio, a um jornalista que o entrevistou sobre o velho commercio commissario de café, não se limitava a ser mero intermediario entre o ensaccador e o productor.

As suas relações com este tinham cunho accentuadamente patriarchal. Os vinculos que o prendiam ao fazendeiro, não eram apenas laços de natureza mercantil, de alugador de capitaes, e vendedor da mercadoria do lavrador ao ensaccador, vinham a ser liames muito mais profundos.

Exercia como que uma especie de tutela amistosa e interessada na prosperidade do fazendeiro.

Dava-lhe recursos com que trabalhar; fornecia-lhe dinheiro para augmentar as plantações, comprar mais escravos. Mas, ao mesmo tempo, chamava a si certo e logico controle da vida de seu cliente. Assumia o papel de conselheiro, exhortando-o a não se exceder em gastos inuteis, em despesas superfluas ou em commettimentos temerarios, superiores ás proprias forças.

Em certa época, na ultima decada imperial, chegara ao Rio de Janeiro uma missão belga, de importadores de café. Procurara o Centro do Commercio e Industria. Entre outros pontos que os seus membros tinham muito a peito esclarecer, estava o da barateza do café brasileiro.

A questão de perto os interessava. Donde viria a possibilidade do Brasil poder exportar café em condições tão razoaveis?

Qual o mechanismo bancario para o financiamento das colheitas? Quando lhes foi dito que os grandes apparelhadores de recursos aos productores eram os commissarios, estes homens, estudando as relações entre o capital e o trabalho, na lavoura e no commercio de café no Brasil, não deixaram de levar á sua patria o conhecimento de uma experiencia interessante da organisação commercial brasileira.

Julgava o Conde de Avelar não exaggerar quando affirmava que a grande lavoura de café do Brasil fôra feita pelo commercio commissario do Rio de Janeiro e de Santos.

Em um paiz sem credito agricola, como esperar que os bancos pudessem financiar a producção no interior, dando-lhe os recursos que, inspirados as mais das vezes no coefficiente pessoal, lhe forneciam os commissarios? Estes homens dada a relatividade do meio e do tempo realizaram prodigios no desenvolvimento da lavoura cafeeira.

"Havia affinidade muito intima entre o lavrador e o commissario. O fazendeiro que mandava o filho estudar na Côr-

te" não só o recommendava ao seu commissario. Este lhe dava quarto e mesa em seu escriptorio na cidade, se o rapaz vinha cursar uma Escola Superior.

Quantas figuras importantes dos meios sociaes brasileiros, politico ou das carreiras liberaes fizeram o seu curso morando nos escriptorios dos commissarios de café, das ruas Municipal, Beneditinos e São Bento?

"Em 1879 entrou o Conde de Avelar para a firma Francisco Alves Barbosa.

Estabelecido por conta propria em 1884 e como socio de um seu irmão fundou a casa commissaria de café Avelar Cia com clientela sobretudo de municipios da Matta de Minas. Nos ultimos annos do Imperio o mais bem reputado café que chegava ao mercado carioca, affirmava o velho commissario, em 1927, era o de Juiz de Fóra tido como muito superior aos demais typos.

E no de Juiz de Fóra ainda sobresahia (cousa que aliás não refere o Conde de Avelar) o chamado "café de Sarandy", dizia em 1884 van Delden Laerne, o que se escoava pela estação do Retiro na Dom Pedro II vindo das bellas e grandes fazendas da *Floresta* de D. Carolina de Assis, *Boa Vista* do major Francisco Halfeld, de quem faz o referendario batavo especial menção e mais tarde (em 1888) do Dr. Eugenio Teixeira Leite, zelosissimo lavrador, orgulhoso a justo titulo de seus bellos typos, mantendo a tradição dos cafés finos de Sarandy a que prosegue no aprimorado preparo seu filho e homonymo, tanto destaque sabendo dar-lhes.

CAPITULO VI

O commissariado do café, producto natural do defeituoso apparelhamento bancario — Seus relevantes serviços á lavoura — Conceitos de Miranda Jordão — Os ensacadores auxiliares directos dos commissarios — As casas exportadoras — Alargamento de seus negocios — Relações directas com os lavradores — O Centro da Lavoura e Commercio do Rio de Janeiro e seus serviços benemeritos — A primeira exposição no Exterior — Resultados excelentes — Serviços relevantes do commissariado á Lavoura

Entende o Dr. Carlos de Miranda Jordão que a cultura do café iniciada na zona tributaria do Rio de Janeiro em fins do seculo XVIII, só começou a incrementar-se, com certo impulso, a partir de meiados do seculo XIX extendendo-se ás regiões mineiras que poderiam encontrar facil escoadouro na praça do Rio, observação menos exacta sob o ponto de vista historico pois, já em 1830, a nossa cafeicultura assumira notavel vulto

Fôra necessario desbravar mattas virgens, preparar o sólo com a remoção de madeiros valiosos e proceder, finalmente, ao plantio de arvores que, ainda assim, exigiam longo periodo de 4 a 5 annos para fornecer os primeiros fructos.

Todo este immenso labor, accrescido pela topographia dos terrenos accidentados com exiguidade de planicies, explicava bem a difficuldade do estabelecimento de vastas lavouras em grandes nucleos — as fazendas com todo o seu apparelhamento.

Todos estes trabalhos agricolas, quer os da formação das lavouras quer os da sua manutenção, exigia o concurso de capitaes, geralmente escassos, ás mãos dos tão energicos desbravadores do sólo fluminense e mineiro.

A organização bancaria brasileira, defficiente, da época, não podia conhecer as possibilidades dos trabalhos agricolas do interior. D'ahi, naturalmente, o apparecimento de uma classe de intermediarios — a dos commissarios de café.

Constituiu poderosa alavanca de progresso e, pode se affirmal-o, foi a maior contribuidora da prosperidade da zona fluminense, pondo-se á vanguarda da civilisação brasileira pela influencia exercida em toda a politica nacional.

Explicando o mechanismo do estabelecimento dessas firmas diz o autor acima citado que os commissarios de café constituiam-se em razões sociaes com certo capital, tendo por fim não só receber o producto enviado pelos fazendeiros de café, como tambem, adiantar-lhes os recursos monetarios para a exploração agricola. Os adeantamentos em geral consistiam em fornecimentos de fundos destinados ás operações das rotações anuaes das successivas carpas, dos auxilios no periodo das colheitas e demais encargos que pesavam sobre a exploração, até a possibilidade da venda do producto no mercado.

Muitos outros destes mercadores, porém, tinham caracter mais extensivo, por avançarem sommas custeadoras da formação das proprias lavouras. Taes adeantamentos tinham portanto de ser por prazo longo a que acompanhavam amortizações lentas.

Outra categoria de adeantamentos, operada em grande escala, em meiados do seculo XIX, era a que tambem se fazia para a acquisição de braços.

Tornou-se a acção dos commissarios de café preponderante, porque a criação de suas relações commerciaes com os fazendeiros se estendia tambem a muitos actos da vida civil.

Além de fornecedor dos capitaes para a movimentação de sua industria tornava-se o commissario o conselheiro e o orientador dos lavradores, quanto ás principaes resoluções a tomar, quer nos actos familiares, quer nas possibilidades de alargamento das explorações agricolas, quer em muitas outras questões de ordem social.

Com o desenvolvimento de taes relações originou-se um esboço de credito agricola, por não ser tal categoria de credito mais do que o credito pessoal, necessario ao agricultor como era a modalidade correspondente usada no commercio.

Com igual criterio estendiam este credito a vizinhos installados em determinada zona, com os mesmos elementos informativos sobre suas situações agricolas.

As casas commissarias, dispensando credito, a diversos fazendeiros do interior, de certa região e sob normas differentes, de accordo com as necessidades de cada qual e o grau de confiança, agiam como verdadeiros "bancos regionaes", servindo assim a diversos nucleos ou centros de producção conforme a distribuição da freguezia; e como esta por vezes se dividia por

entre varios municipios assim era facil comprehender-se quão vantajosa vinha a ser essa forma de dispender o credito para impulsionar o desenvolvimento de uma industria sujeita a larga serie de incidentes frequentemente imprevisiveis.

Era este o meio de receberem café em consignação procurando vendel-o nas melhores condições, mediante determinada commissão. Por outro lado, isto lhes impunha a necessidade de apparelhamento especial, que os obrigava a sacrificios, por vezes ingentes, sob a forma de adeantamentos aos fazendeiros, sujeitos a amortizações muito variadas. Bastaria lembrar quanto, em muitos casos, dependiam das condições meteorologicas.

Assim se haviam constituido como que estes numerosos bancos regionaes, em todas as zonas onde o café era cultivado. Acceitando titulos da lavoura, podiam procurar recursos no desconto, conseguido junto aos bancos nacionaes, especialmente o do Brasil.

Enorme desenvolvimento tomara o commissariado do café. Houvera um periodo que o numero de firmas commissarias do Rio de Janeiro andava pelas vizinhanças de duas mil! Era o reflexo do grande vulto de negocios provocado pelas safras, crescentes, exportadas pela Guanabara.

Com o desenvolvimento, cada vez maior, das lavouras cafeeiras os recursos do commissariado mostraram-se insufficientes tanto mais quanto muitas firmas financiavam a abertura de novas plantações e por isto tinham largo prazo a esperar para recobro dos avanços.

Embora o capital de algumas se elevasse a grandes sommas assim mesmo fôra preciso recorrer a novas fontes.

Deste facto resultara a campanha em favor da creação da carteira hypothecaria no Banco do Brasil, com emissão de letras. E o mesmo se fizera em outros bancos.

Comquanto exercidas regularmente as prescripções legaes creadas para o funccionamento do credito hypothecario nunca merecera este por parte dos capitalistas a confiança absoluta que lhes deviam inspirar as garantias consignadas nos contractos de emprestimos.

E' que a legislação apresentava notorias falhas que faziam periclitar muitas vezes o direito do credor e afastavam, portanto, cada vez mais, destas inversões, os capitaes.

Além de causas diversas na interpretação de dispositivos legaes sobretudo por parte dos juizes do interior, existia o imperativo legal determinando a "adjudicação forçada do immovel ao credor na ultima praça da liquidação, na ausencia de licitantes".

Era natural, portanto, que o credor, que emprestara moeda corrente, e deveria obter, como solução do seu credito, moeda somente, não quizesse receber, em pagamento, uma propriedade agricola. Nada mais justo pois não tinha a experiencia e a competencia indispensaveis para bem dirigil-o.

Foi o trabalho, continuado e insistente, do commissariado de café que levara ao Parlamento brasileiro as reclamações reiteradas pelos inconvenientes de taes preceitos archaicos, entravadores, senão mesmo paralysadores, do desenvolvimento do credito hypothecario, baseado nas garantias de immoveis ruraes.

Encontraram echo no Parlamento, motivando brilhante discussão travada no Senado, debate, em que tomaram parte muitos dos mais prestigiosos estadistas da época.

D'ahi proviera a nova lei das execuções civis e commerciaes de 5 de Outubro de 1885.

Nella se consignavam medidas do maior realce para a garantia dos creditos. Não só dispositivos claros para a rapida execução dos titulos commerciaes, sem as chicanas de antanho como a abrogação da legislação do credito hypothecario a clausula da adjudicação forçada, na terceira praça, ao credor.

Creara-se, ao mesmo tempo, o novo instituto de penhor agricola quer sobre o fructo colhido, quer sobre o fructo pendente nas arvores, com a possibilidade de permanencia em mãos do devedor como depositario do credor.

Esta lei garantidora de direitos reciprocos para o credor e o devedor de boa fé, qualifica-a Miranda Jordão de sábia.

Devia servir de fundamento a grande desenvolvimento; mas já estava no ar o projecto logo convertido em lei da emancipação geral. A extincção do elemento servil sem a possibilidade do recurso prompto, a substituição efficaz do braço escravo pelo livre forçosamente determinara prejuizos de grande importancia, a pouco e pouco provocadores do desapparecimento de muitas firmas commissarias, senhoras de grandes capitaes e credito avultado.

Produzira-se então uma derrocada gradativa, accelerada por outras circumstancias, originarias da nova feição assumida pelas relações, anteriormente estabelecidas entre fazendeiros e commissarios.

As casas exportadoras, scientificadas de que os commissarios diminuiam e quasi cessavam os adeantamentos, outrora concedidos para o custeio das fazendas, mandaram emissarios especiaes visitar os fazendeiros, adquirindo, mediante prompto pagamento, partidas de café, facilitando assim o desvio das quantias necessarias á amortisação de antigos debitos contrahidos pelos lavradores.

Este enfraquecimento nas relações commerciaes entre productores e commissarios, encarregados da collocação do genero nas melhores condições do mercado transformara completamente a acção efficaz que esses procuradores dos interesses da lavoura sempre haviam exercido nos meios agricolas.

Não fôra possivel continuar a operar-se uma resistencia salutar nos momentos de frouxidão do mercado, porquanto grande parte das remessas adquiridas directamente pelos exportadores tornavam inuteis quaesquer tendencias, em reacção, como em outros tempos se pudera praticar.

No periodo aureo do commissariado de café no Rio de Janeiro, existira pequeno nucleo de negociantes, os ensacadores. Eram os auxiliares directos dos commissarios.

Adquiriam os lotes expostos diariamente á venda para a formação de stocks que, por vezes, attingiram cifras avultadas.

Constituiam, deste modo, verdadeiros dispensadores de credito aos vendedores.

Nesta qualidade vinham a ser especuladores interessados na boa colocação dos lotes e assim estavam sempre interessados na alta dos preços, arriscando-se a tomar parte no jogo dos mercados estrangeiros, então dominante.

Para o commercio de commissões, e a lavoura de café, a corporação dos ensacadores era uma classe benemerita, affirma Miranda Jordão. Longe de parasitaria da lavoura, como por vezes de tal a accusavam certos espiritos menos reflectidos...

Prestava pelo contrario, relevantes serviços na resistencia oposta ás frouxidões intempestivas de certos mercados.

O mesmo motivo que determinara o enfraquecimento da classe dos commissarios, pela invasão dos agentes dos exportadores, nas zonas productoras, ocasionara a liquidação de estabelecimentos que não podiam agir com a mesma liberdade de movimentos e enfrentar a acção de seus naturaes compradores — os exportadores — já então adquirentes de grandes massas do café que diariamente acudiam ao mercado, com destino de antemão fixado.

A acção dos commissarios de café, affirma o nosso autor, assumiu relevo especial, francamente meritorio, senão mesmo altamente patriotico, durante a crise de 1882, em que o preço do café então denominado "1.ª ordinaria" o que na classificação moderna corresponde ao typo 7 de Nova York desceu a 3$000 por arroba.

Arregimentaram-se estes mercadores sob a denominação de Centro de Lavoura e Commercio, corporação composta exclusivamente de commissarios escolhidos entre os mais prestimosos,

sem distincção de nacionalidade, congregaram-se os homens capazes de emprehender uma campanha benefica não só para conseguir melhoramentos aconselhaveis aos lavradores, como para reclamar medidas de segurança, consentaneas com as necessidades prementes do momento, para vencer as difficuldades que estas duas classes estavam sentindo ao desenvolvimento de suas transacções reciprocas.

Formulou o novo centro o programma de acção promovendo reuniões publicas com assistencia principal de negociantes de café e fazendeiros, em que foram discutidas questões da mais elevada relevancia para a defesa da lavoura nas suas relações com o commercio e o exame das reivindicações que este apresentava para attingir os seus legitimos fins.

Promoveu, então, conferencias publicas sem espirito rhetorico, nas quaes tomaram parte com grande exito, experimentados e competentes representantes da lavoura e abalisados commissarios.

Com a degradação crescente dos preços de café propugnou o *Centro* a necessidade de intensa propaganda no estrangeiro, por meio de exposições, precedidas de exhibição interna para a escolha conveniente das amostras apresentaveis nos differentes paizes visados como bons campos para o alargamento do confuso accordo com as preferencias de cada qual.

Foi assim que, em 1881, realisou a primeira exposição de café com uma representação avultadissima de typos do Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo e Espirito Santo.

A essa inauguração concorreu o Imperador D. Pedro II, e nella o orador official, em seu discurso inaugural, expoz o conjuncto das medidas lembradas e reclamadas que para a evolução, era mistér instigar no interesse da propria economia nacional.

Em 1882 effectuou-se a segunda exposição de café, com identico programma. E como pouca coisa até então houvesse sido tomada em consideração, pelo governo imperial, exprimiu o orador a quem coube pronunciar o discurso inaugural o protesto severo e vehemente de sua aggremiação:

"Com a mais respeitosa venia, mas com o sentimento mais puro de civismo, protestamos, perante o governo de V. Magestade e perante o paiz, contra o repudio incomprehensivel das mais justificadas e mais legitimas aspirações dos que trabalham e dos que produzem, não mais vilanagens de mercadores e servos, mas corporação de cidadãos activos e laboriosos de uma patria que estremecem e amam."

Foram attendidas algumas das medidas reclamadas e entre ellas veio a termo mais tarde a modificação legislativa das execuções em hasta publica, tomando o governo a peito auxiliar a acção benefica das exposições no exterior, aliás, com o dispendio de importancias minimas por parte do erario nacional.

Obedecendo a este programma realizaram-se exposições em Londres, Paris, Bordeaux, Nice, Vileneuve-sur-Let, Beauvais, Tarbes, Amsterdam, Zurich, Genebra, Lausanne, Copenhague, Trondhjen, Vienna, Triestre, Budapest, Berlim, Nova York, Boston, Montreal, Halifax, Quebec, Toronto, Athenas, Bruxellas, S. Petersburgo, Nijni-Ñovgorod.

Grande numero dellas teve a presidencia e o concurso dos consules brasileiros e foram, em geral, assignaladas pela pratica de se servir ao publico, gratuitamente, o café obtido das quotas grangeadas entre os interessados. Os resultados corresponderam sempre aos fins visados por isto que a habilidade dos promotores soube tirar partido das circumstancias.

Relevo especial obtiveram algumas destas feiras pelas vantagens directas e indirectas proporcionadas ao nosso paiz.

A exposição de Amsterdam foi superintendida por um dos directores do Centro, que alli pessoalmente a dirigiu. E sua acção tão proveitosa se mostrou e tal repercussão alcançou, na imprensa local, que o governo hollandez resolveu enviar ao Brasil em missão especial o sr. Van Delden Laerne, um dos seus altos funccionarios, para estudar as condições da agricultura cafeeira no Imperio.

Desta viagem resultaria um livro em que o acurado observador reuniria volumosas observações com grande vantagem para a nossa propria agricultura.

Por occasião da exposição de Genebra realizara-se um Congresso de Hygiene e Demographia em que tomara parte o eminente medico e professor barão de Therezopolis. Muito fez realçar em publicas conferencias a acção benefica do café como bebida de temperança e necessidade do seu uso para combater os estragos do alcoolismo, o envenenamento pelo opio e outros solaneas virosas.

Em algumas cidades francezas as exposições se effectivaram por occasião dos comicios agricolas afim de melhor provocar o uso da tão salutar beberagem arabica em um meio em que a poupança tinha peculiar caracter.

Em outras se promoveram conferencias por brasileiros em villegiatura.

Na Russia, as exposições realizadas em São Petersburgo e na celebre feira internacional de Nijni-Novgord, tiveram o con-

curso do dr. José Maria da Silva Paranhos, então consul do Brasil em Londres e mais tarde Barão do Rio Branco e de um director do Centro, especialmente commissionado para dirigir a parte pratica.

O exito obtido fôra notavel, conseguindo os seus promotores favores especiaes por parte do governo do Czar, implantando o inicio do consumo do café em paiz onde só se conhecia, tradicionalmente, o do chá.

O livro de sensata propaganda espalhada pelo benemerito compatriota, que tão extraordinarios serviços viria a prestar depois ao Brasil, grandemente contribuira para o exito alcançado, muito além do que razoavelmente poderia ser esperado, dadas as condições do meio em que se operava.

Em Nova York, embora com caracter mais modesto, avultara o concurso do consul Salvador de Mendonça, exaltando-se, por esta occasião, a excellente qualidade do café, pela delicadeza do seu paladar.

Nestes certamens alcançara sempre o Centro da Lavoura e Commercio as mais altas distincções e sua preponderancia nos circulos commerciaes e perante mesmo determinadas associações scientificas, evidenciara-se pelas multiplas demonstrações effectuadas e cujos echos a imprensa brasileira registrara.

O soberano brasileiro, com a alta comprehensão da relevancia de tão meritorios serviços, auxiliara sempre a patriotica corporação com magnanimidade, attendendo aos pedidos de remuneração dignificadora, que o Centro lhe endereçara em favor de quantas pessoas de distincção o amparavam nos seus propositos no exterior e sem as quas não teria sido possivel obter o exito que em toda a parte se verificara com abundancia de comprobações.

Nessa obra meritoria da propaganda do café nunca houvera filhotismo politico.

"Foi, affirma Miranda Jordão, sempre realizada por competencias indiscutidas, guiadas por sentimentos de elevado patriotismo, para a obtenção de resultados praticos. E deveria ter sido sempre continuada como o exigia a valorização do gran producto brasileiro."

Fóra desses moldes, tudo fôra e seria improficuo. O Brasil já verificára os resultados negativos dos processos levados a effeito com desprezo das sabias prescripções creadas por um nucleo de tão nobres cidadãos, nas duas tentativas posteriormente feitas.

A classe dos commissarios de café do Rio de Janeiro, que tanto destaque deu ao commercio da nossa metropole, chegou

a adeantar á lavoura cafeeira, cabedaes, que, na época angustiosa de 1882 época presenciadora das mais baixas cotações do café — mais de sessenta mil contos de réis!

Podia pois, o historiador affirmar, com segurança e verdade, que tal concurso material, concedido de accordo com as circumstancias do momento, além das interferencias de ordem social, junto de seus clientes, firmara a base de todo o progresso verificado na agricultura fluminense. E que, outrosim, tal realização tivera seu simile na organização americana, com identicos intermediarios e iguaes proventos.

CAPITULO VII

Observações de van Delden Laerne sobre a situação do commercio cafeeiro em 1884 — Retrospecto de trinta annos — Cafesistas brasileiros e estrangeiros — Declinio gradual das firmas portuguezas ante a concurrencia das outras firmas européas e norte americanas — Localisação do commercio cafeeiro no Rio de Janeiro — Numerosos informes interessantes

Fazendo um retrospecto do commercio cafeeiro no Brasil, sobretudo em sua principal praça, o Rio de Janeiro, assignalava van Delden Laerne, em 1884, o que fora a situação deste commercio, nos ultimos trinta annos.

Como consequencia logica e natural das antigas relações entre a colonia e a metropole, relações que haviam subsistido vivazes, embora um tanto diminuidas de importancia, após a independencia do Brasil, mantivera-se o commercio, inteiramente, em mãos de portuguezes, cuja influencia, até a data das suas observações, se fazia sentir.

Nos tempos da dependencia colonial, e da minoridade politica do paiz, cuja continuação favorecera e até assegurara uma politica estricta, e mesquinha, não eram pessoas das principaes camadas sociaes portuguezas as que iam estabelecer-se no Brasil. Por isto não seria de espantar que, até meiados do seculo XIX, o commercio luso-brasileiro estivesse entregue a gente pouco instruida que emigrara, com o fito unico de enriquecer, e depressa.

Pelas vizinhanças de 1860, parte importante do commercio do Rio ainda se achava concentrado em mãos de pequeno numero de casas portuguezas, dirigidas por individuos piedosos e ignorantes, que se assignalavam pela grande severidade com que tratavam os empregados e o mysterio de que rodeavam os negocios.

Haviam conseguido ajuntar grandes capitaes, mais á custa da economia, principal virtude da nação portugueza, do que

pelas especulações bem conduzidas, para as quaes não tinham nem habilidade nem o talento necessario.

Era o numero de firmas brasileiras muito limitado. Seus socios descendiam dos primeiros aventureiros que, na época colonial, se tinham estabelecido nas provincias de Minas Gerais, Rio Grande do Sul e S. Paulo. Limitavam-se ás commissões dos productos do paiz, como o café, algodão, tecidos, e carne secca. Estavam a postos desde as seis horas da manhã até as dez da noite. Nunca antes do toque do "Aragão", tão famoso nos annaes cariocas, seriam capazes de fechar seus balcões.

Logo depois desmentindo a asserção acima, tão em abono da gente brasilica, como attestado de permanencia no trabalho, affirma Laerne que os brasileiros, "muito indolentes, por natureza", ainda manifestavam, em geral, pronunciada aversão pelo commercio. Se por falta de capital não pudessem explorar alguma lavoura, serem "lavradores" titulo honorifico do maior prestigio social, preferiam algum empreguinho, mal remunerado, á vida industrial ou commercial.

Além dos mercadores portuguezes havia outros, ainda, de differentes nacionalidades, inglezes, francezes, allemães e belgas, todos chamados *inglezes,* sem distincção, e cujas casas se encarregavam, principalmente, do commercio de importação.

Estas casas, differenciando-se das normas portuguezas, só abriam as portas ás 9 horas da manhã para terminar os negocios ás 4 da tarde.

Muitos destes negociantes não se haviam estabelecido na cidade, cujos arrabaldes, reputados mais salubres, preferiam. Sabiam gozar mais a vida do que seus collegas portuguezes, ou brasileiros, muito aferrados aos habitos antigos para lhes seguirem o exemplo.

Este depoimento de Laerne sobre a localisação do commercio carioca, estrangeiro, aos arrabaldes parece-nos sobremodo contestavel e até motivado por observação erronea ou informação falsa. Em 1884 estavam a rua do Ouvidor, e as suas vizinhas, cheias de casas francezas de modas, louças e crystaes, moveis, muitas dellas importantissimas como por exemplo Noël Decap (Notre Dame de Paris), Costrejean, Milliet e tantas mais. Affirma o observador batavo que, no emtanto, causavam viva impressão sobre o commercio luso brasileiro as normas commerciaes e a maneira de viver dos estrangeiros, geralmente muito apreciadas. Dahi o dictado brasileiro *Para inglez ver* que o nosso commentador datava dessa época, attribuindo-lhe tal origem. Assim contrariava a tradição geral do paiz que defere a paternidade da pittoresca expressão a D. João VI e a faz nascer á chegada deste monarcha á Bahia.

Os brasileiros tambem pouco se haviam interessado pela navegação. Esta se fazia exclusivamente por meio de veleiros. Taes navios realisavam, em mezes, viagens que, em fins do seculo XIX, requeriam igual numero de semanas.

Os transportes terrestres, muito primitivos, se fizeram outr'ora por tropeiros que carregavam os productos da importação e da exportação por caminhos quasi impraticaveis, nas montanhas.

Havia esta gente passado a exercer o officio em lugares onde a locomotiva não pudera penetrar, como entre as fazendas e as estações.

Uma caravana de bestas muito carregadas, caminhando uma após outra, seguindo a mula madrinha, offerecia um dos espectaculos mais caracteristicos do velho Brasil. Cada animal só carregava duas saccas de 60 kilos, dos dois lados da albarda, chamada cangalha.

Alimentado por taes processos primarios, o commercio não podia corresponder á actividade febril que, já em fins do seculo XIX, o caracterisava na capital do Imperio.

Tudo no commercio do Brasil de antanho andava pacatamente, em passo tardonho. O "time is money" ainda era desconhecido no imperio americano. As trocas entre o velho e o novo mundo, assim como entre a America do Norte e a do Sul, apresentavam-se muito restrictas.

Raramente se recebiam noticias desses paizes; a chegada de um navio passava a ser um acontecimento. O caes "dos Mineiros", com o seu movimento de falúas, era então o centro da actividade, o ponto de attracção de grande parte da população da cidade.

O caes Pharoux, de passada celebridade, offerecia o ponto de predilecção ao passeio vespertino dos funccionarios e militares assim como ás summidades do commercio e da industria.

Ahi se encontravam os bons cariocas e discutiam sobre os acontecimentos do dia, ahi os paes de familia iam acompanhados de suas filhas e dos caixeirotes recem chegados da terra, com calorosas recommendações do cura de sua aldeia, e futuramente destinados a genros, interessados e socios, dos rispidos patrões.

O luxo se desconhecia tanto na vestimenta como no mobiliario. Andavam todos simplesmente, sem enfeites. O "full dress" limitava-se á sobrecasaca branca, sem colete, calça de ganga confeccionada em casa, a uma tira de fazenda desataviadamente posta em torno do pescoço como collarinho, e um chapéo de palha nacional dos chamados de Chile.

Este traje estaria mesmo "quite correct" se o completasse botinas á européa, da casa da moda, a Clark.

Gradualmente se haviam operado alterações neste estado de cousa pelo facto de que no joven Brasil, o dos "doutores", os adolescentes candidatos a este titulo, ambicionavam exhibir-se em sobrecasaca côr de azeitona, com botões dourados, calças brancas ou amarellas, botinas de verniz e cartola, annotava o malicioso, e algo malevolo referendario batavo.

Em geral tinham os brasileiros, em alto grau, a ambição dos titulos. Por vezes passava este pendor a verdadeira mania. Estudantes já eram tratados por "Senhor Doutor" ainda que fosse duvidoso poderem alcançar algum dia tal grau scientifico.

O supremo desejo dos paes e das mães era poderem chamar aos filhos "Doutor". Com indisfarçavel sentimento de orgulho seria o pimpolho apresentado aos amigos da casa nestes termos. "Meu filho, o Dr. X, um socio com quem gastei bôas patacas. Se não inventou a polvora é porque já o haviam feito".

Esta singular apresentação para lhe dar mais força inscreve-a o autor neerlandez em portuguez estropeado. Basta dizer que traduz socio por *savant!* o que muda totalmente o espirito do caso. Vê-se que tomou a serio uma brincadeira innocente de algum pae gaiato com seu filho.

Esta deturpação do sentido exacto das palavras e intenções, por parte de Laerne, é mais uma prova de quanto se torna difficil a um estrangeiro pretender analysar costumes e apreciar a mentalidade dos povos cuja lingua e habitos não conhece a fundo.

Os divertimentos publicos no Rio de Janeiro de 1884 só eram accessiveis a pessoas de grandes rendimentos. Limitavam-se os cariocas á frequentação dos theatros de S. Januario, São Pedro e do Gymnasio onde appareciam peças do valor do: "Naufragio da fragata Medusa", "Ignez de Castro", "Os Sete infantes de Lara", etc. e outros dramalhões pavorosos cuja representação ia das oito da noite ás 2 da madrugada.

Ha ahi positivamente má fé do informante hollandez que reduziu a arte theatral brasileira á exhibição desses ridiculos dramalhões offerecidos ás classes pouco instruidas da cidade sebastianense. Não é possivel que, havendo permanecido, longamente, no Brasil, não haja sabido da existencia das optimas noitadas lyricas do *Dom Pedro II* e dos espectaculos celebres da comedia franceza do Alcazar e outros theatrinhos.

Achou van Delden Laerne os commerciantes brasileiros quasi totalmente alheios ás letras e sciencias.

Fôra peior a situação vinte annos antes. Viam-se então os empregados do commercio demittidos desde que os patrões entendessem terem em casa "letrados".

A unica divisa, a unica preoccupação era o ganho do dinheiro; livre á consciencia de cada qual a escolha dos meios para a sua obtenção. Faziam-se fortunas, comtudo pela economia e a poupança.

Em relação a diversos mercadores corria insistentemente que a principal fonte de sua prosperidade fôra a fraude no trafico de escravos, ou na importação de farinhas adulteradas e de imagens ôcas, de santos, recheiadas de notas falsas. Dizia-se que as maiores fortunas do Rio de Janeiro datavam da época de tal importação de cedulas. Este estado de cousas mudara para melhor, graças as communicações mais rapidas a vapor, tanto para o interior como para o exterior, e tambem graças ao desenvolvimento da instrucção primaria e secundaria.

O commercio que a principio se concentrava nas redondezas da rua Direita e dos Ourives, com o tempo se espalhara, em todas as direcções, até os bairros mais afastados. Ligavam-se, em 1884, ao centro por meio de linhas de bondes, tão extensas quanto admiravelmente administradas.

Melhores não haveria em outra qualquer cidade do mundo, affirmava o autor batavo.

Nos ultimos 25 annos a população do Rio triplicara. Em 1884 contava a cidade de 350 a 400.000 almas.

Na capital brasileira era a vida muito cara. Os alugueis, tanto das casas como dos armazens, subira enormemente, nos ultimos tempos.

Na rua do Ouvidor — boulevard dos Italianos ou Regent Street carioca — pagava-se, de aluguel, por um bom café, 300$000, 350$000 e até mesmo um conto de réis, por mez. A este preço era preciso accrescentar o das luvas, geralmente correspondente a um anno de aluguel.

As casas dos bairros valiam de 200$000 a 500$000 por mez. Os gastos, com uma carruagem particular, subiam a 500$000 e a 600$000 mensaes cifra muito acima das posses da grande maioria dos fluminenses.

Era a carne bôa e barata, mas salvo esta excepção os outros generos vendiam-se caro. Como no interior só se cultivavam os viveres destinados ao consumo local, quasi todos os generos alimenticios eram importados.

Diversos ramos commerciaes se concentravam em ruas ou quarteirões determinados, o que se tornava muito commodo á clientela. Assim a rua do Ouvidor era a das modas e confec-

ções. Sete de Setembro a dos sapateiros e commerciantes de comestiveis. Rosario dos commerciantes de carnes seccas e latoeiros.

Quanto ao commercio do café, os commissarios e ensacadores localisavam-se, sobretudo, nas ruas de S. Bento, Municipal, Benedictinos, Visconde de Inhaúma, e da Saúde perto das docas de Dom Pedro II, os exportadores nas ruas de S. Pedro, Alfandega e General Camara e os trapicheiros nas da Saúde e Gambôa.

Estes ultimos eram donos dos armazens do caes onde o café, trazido por mar, ficava temporariamente guardado.

O codigo commercial do Brasil, obra de uma commissão de jurisconsultos, nomeada em 1836, pelo governo, baseiava-se no Codigo Napoleão e nos codigos commerciaes de Portugal e Hespanha.

Os tribunaes de commercio de segunda e ultima instancia haviam sido abolidos em 1875.

Em seu lugar funccionava a Junta Commercial cuja competencia se limitava á parte administrativa dos negocios commerciaes, registro de contractos, rubrica dos livros de Commercio etc., ficando a parte judicial compreendida na alçada das "Relações" ou "Côrte de appellação provincial."

O presidente, os vogaes supplentes da Junta, eram negociantes eleitos por seus collegas, por um periodo de 4 annos; o secretario da Junta, de nomeação imperial devia ser um jurisperito.

O direito de cambio regulava-se no Brasil como na Europa.

Os principaes artigos de exportação do Imperio eram: café, assucar, borracha, pelles, tabaco, algodão, matte, ouro e diamantes.

Para o triennio de 1879-1882 haviam sido estes os resultados da exportação:

	1879—1880	1880—1881	1881—1882
Café	126.259:900$	126.134:400$	104.752:700$
Assucar	31.333:700$	25.935:100$	36.445:900$
Borracha	12.242:500$	11.835:700$	12.005:400$
Couro	8.979:900$	8.269:500$	7.894:100$
Fumo	7.266:800$	7.553:600$	7.912:300$
Algodão	5.186:700$	5.114$600$	9.662:300$
Matte	2.521:900$	2.702:100$	2.697:800$

	1879-1880	1880-1881	1881-1882
Cacau	1.002:500$	704:600$	985:000$
Castanha do Pará..	1.473:800$	1.112:700$	1.052:000$
Diamantes	1.007:100$	1.307:500$	861:000$
Crina e similares ..	309:500$	275:800$	334:100$
Tapioca	335:000$	267:000$	107:600$
Linho	138:800$	142:000$	151:700$
Aguardente	336:500$	309:400$	281:200$
Diversos	23.140:200$	41.883:600$	31.567:000$
Totaes	221.928:800$	233.567:700$	216.709:800$

Assim vemos que a producção do Brasil fôra:

	Café	Outros productos	Porcentagem de café
Em 1879—1880 .. .	126.259:900$	95.668:900$	52, 3 %
" 1880—1881 .. .	126.134:000$	107.433:700$	54, 0 %
" 1881—1882 .. .	104.752:700$	111.957:100$	48, 3 %

Os principaes artigos de importação vinham a ser fazendas, sedas, confecções, saccaria de aniagem, vidraria e porcelanas, moveis, joias, ouro e prata, vinhos, cerveja, licores, aguas mineraes, manteiga, queijos, azeite, artigos duradouros, arroz, farinha, batata, e fructas européas, chá, especiarias, machinas, petroleo, cimento, breu, carvão, etc. Os principaes importadores em 1884 eram a Inglaterra, França, Estados Unidos, Allemanha, Portugal, Argentina, Belgica.

Reproduziu Laerne em quadro as quotas que ás provincias maritimas do Brasil cabiam na importação e exportação geral nos annos de 1879-1880 a 1881-1882, documento que obtivera de origem official.

CAPITULO VIII

Previsões que não se realisaram — Analyse do mechanismo das carteiras agricolas bancarias — Criticas á legislação hypothecaria brasileira — O transporte do café para os portos de embarque, os grandes armazens da Gamboa — O furador e a cuia — Reclamações — As amostras — Commissarios e ensacadores

Como que prophetisou van Delden Laerne em 1884 uma situação catastrophica proxima para a lavoura cafeeira do Brasil.

Alguns annos mais tarde teria de ver quanto justificaria a alcunha de propheta *manqué*... com uma retumbancia positivamente prodigiosa.

"Se o imperio brasileiro graças a uma regulamentação habil, affirmava, soubesse resolver a questão da emancipação, e conservando ainda durante algum tempo os escravos como trabalhadores poder-se-ia manter a cultura do café no nivel em que se achava em 1884.

Mas não se poderia dar-lhe mais expansão! sublinhava cheio de dogmatismo o nosso referendario.

E continuava:

"Como já tive o ensejo de dizer todos os fazendeiros têm difficuldade em obter fundos, achando-se quasi todos alcançados. As condições sob as quaes conseguem obter dinheiro sob hypotheca são quasi as mesmas em todos os bancos de credito rural. Só differem as taxas de juros.

O Banco do Brasil, devido a uma convenção com o governo, não pode cobrar mais do que 6% annuaes, por uma hypotheca de 20 annos. Outros bancos, como o de Credito Real de S. Paulo, entre alguns, marcam 8% para hypotheca de 5 a 10 annos e 9% para as de 15 a 20 annos".

O Banco do Brasil, exigia que a amortisação legal e os pagamentos de juros fossem annualmente obrigatorios sob pena de multa, levantando a taxa de 6 1/2 a 12% annuaes. Estes pagamentos podiam ser feitos, directamente, ou por intermedio

aos commissarios que tinham o maior interesse em que tudo corresse regularmente.

A amortisação de todo o capital era de cinco por cento annuaes. Assim dahi decorria a grande vantagem de poder-se continuar a exploração da propriedade durante vinte annos consecutivos, sem perturbações e sem a fantasia do credor hypothecario reclamar o seu credito em momento arbitrario pondo a existencia da fazenda em perigo ou até mesmo arrazando-a.

Apezar dos bancos hypothecarios haverem adiantado dinheiro sobre as fazendas não faziam difficuldade em descontar as promissorias de differentes fazendeiros, quando endossadas por commissario solido. No emtanto nos ultimos tempos começava o Banco do Brasil a exigir dois endossantes de bôa firma.

Em parte alguma do mundo, affirma van Delden Laerne, gozavam os plantadores de tantas garantias legaes para explorar sem difficuldade suas propriedades agricolas como no Brasil. Se apezar de tudo não haviam feito bons negocios, nos ultimos cinco annos, a culpa provinha exclusivamente da carestia e escassez dos braços para o trabalho.

Além da legislação hypothecaria havia um complexo de leis e usos, desconhecidos alhures (ao que elle, Laerne, suppunha) que os protegia. Estavam garantidos contra as execuções precipitadas, primeiro por causa do lento andamento e os gastos excepcionalmente elevados de uma instancia judiciaria e depois pelo medo da adjudicação em praça. Só ao meirinho se pagava como se fosse medico, á razão de 20 a 30$000 por legua andada, e diversas fazendas ficavam a 3 e 4 afastadas dos centros de povoação.

Depois de explicar o mechanismo de execução judiciaria no Brasil, que, a seu ver, sempre dava algumas garantias ao devedor, informava o referendario aos seus leitores e patricios que, assim como em Java, no Brasil não se admittia que o executante adquirisse, elle proprio, uma fazenda de 500 contos por alguns mil réis e mantivesse o seu credito intacto continuando a pezar sobre o misero executado.

Isto explicava quanto, só a contra gosto, se effectuavam as execuções hypothecarias e outras preferindo frequentemente os credores entrar em accordo com os devedores. Era esta a razão pela qual um fazendeiro brasileiro, a luctar com difficuldades, via-se auxiliado pelos credores. E' que estes tratavam de o salvar da ruina por interesse proprio.

Podia contar com auxilios leaes para vencer uma crise. Em caso algum tinha que temer, como succedia aos fazendeiros de Java, que seu consignatario, a tanto levado por circumstan-

cias desfavoraveis, lhe desfechasse o tiro de misericordia, descrevendo o estado da fazenda de modo a que não lhe permittisse arranjar, algures, uma taboa de salvação e vendo-se forçado a entregar-se inteiramente, ás mãos de especuladores.

Explicava o autor batavo qual a documentação exigida pelos bancos e particulares para dar dinheiro em hypotheca aos fazendeiros, titulo de propriedade, matricula de escravos, certidão negativa do registro hypothecario, planta com confrontação de vizinhos, etc.

As despezas de avaliação bancaria orçavam então por quinhentos mil réis.

Geralmente, nos ultimos annos, sobretudo, os devedores só alcançavam, em emprestimo hypothecario, o valor dos escravos. Verdade é que pelas proprias tabellas de van Delden Laerne se vê que no computo do valor das propriedades a escravatura se avaliava em cincoenta por cento do total.

Era o pagamento feito parte em dinheiro, parte em letras hypothecarias de 100$000 vencendo 6% de juros annuaes e pagaveis sómente quando vencido o semestre seguinte ao do emprestimo.

O Banco do Brasil não estipulava qual seria a somma paga em dinheiro. Isto se regulava pelo numero de pedidos e os meios disponiveis.

O Banco de Credito Real de S. Paulo limitava em 5% a quota do numerario. O resto da somma pedida era fornecida por meio de letras hypothecarias. Taes letras, pagaveis ao portador, deviam ser convertidas em dinheiro pelo proprio fazendeiro, á medida de suas necessidades.

A cotação das letras hypothecarias no Banco do Brasil era em maio de 1884 de 99 1/2 %, o que lhes traduzia o prestigio. As do Banco Predial, e do Banco de Credito Real de S. Paulo, respectivamente, de 8 e 79%, na mesma época, estavam pois assaz depreciadas já, a prenunciar, pelo menos quanto ás do Banco de Credito Real de S. Paulo, a ruina de suas cotações, alguns annos mais tarde.

Informava van Delden Laerne aos seus leitores, não brasileiros, que a praça do Rio de Janeiro, recebia, pela Dom Pedro II, os cafés do norte paulista, da matta mineira, do oeste fluminense, por cabotagem os do Espirito Santo, Nordeste e Sudeste fluminenses, Rio de Janeiro além das pequenas remessas dos portos intermediarios do Rio a Santos.

Do centro fluminense escoava-se o producto das lavouras pelas estradas de Cantagallo, Rio Bonito e Principe do Grã Pará, em direcção a Sant'Anna de Maruhy e Mauá. E dahi aos tra-

piches pelas barcaças e ferry-boats pertencentes a estas linhas; meio de transporte intitulado de "Barra a Dentro" e não "Barra de Dentro" como elle o designa.

Procurou estabelecer um cotejo entre os fretes correspondentes a estes generos diversos.

O transporte inicial em mulas cargueiras e carros de boi, da fazenda á estação já por si era muito caro, exigindo frequentemente dois dias para a ida e vinda. Pagava o fazendeiro esta perda de tempo, pois o tropeiro não podia contar com um carregamento de volta. Na estação era o café recebido pelo intermediario do fazendeiro quando o proprio chefe da estação ferroviaria não o fazia como geralmente succedia.

A Leopoldina e a União Mineira alugavam saccas aos fazendeiros a $360 e $500 e dahi lhes provinha bôa fonte de renda. Os saccos de café, esperando embarque, ficavam armazenados na estação onde pouca, ou mesmo, nenhuma, vigilancia havia. Os saccos não eram, como em Java, fechados por meio de costura; a bocca se amarrava por meio de corda ou embira.

O intermediario, ou o chefe da estação, pesava os saccos. Se o primeiro de tal se encarregasse, a indicação do peso era por elle feita e acceita, dahi se calculando o frete. Confiando, mutuamente, uns nos outros por commodismo, não repesavam mais o genero, tanto mais quanto as companhias de estradas de ferro não assumiam a responsabilidade dos erros eventuaes de peso.

Asseguraram ao autor hollandez, de diversas fontes, que desta maneira se perdia muito café. Os saccos eram frequentemente velhos e esburacados e grandes quantidades de café delles se esparramavam.

Muitos dos intermediarios do interior, geralmente vendeiros ou pequenos commerciantes, não se contentavam com as varreduras e tentavam ganhar mais, á custa dos fazendeiros, enchendo outros saccos de café por meio de uma cuia.

A cuia e o rateio (computo do preço medio) eram palavras que davam febre aos fazendeiros, relatou certo lavrador ao referendario batavo.

O transporte se fazia em wagons especiaes, fechados, com capacidade para 9.600 kilos na linha de D. Pedro II e 7.000 kilos nas de bitola estreita.

O café transportado pela D. Pedro II era enviado directamente aos armazens da Gambôa onde ficava armazenado provisoriamente. Estes gigantescos depositos, construidos expressamente para o commercio cafeeiro, não correspondiam exactamente ao fim que lhes haviam querido dar desde sua construcção.

Situados na estação maritima da estrada D. Pedro II deveriam armazenar o café a ser logo depois expedido por mar. Não se cogitara de saber se havia a profundidade necessaria para o calado da maioria dos navios cargueiros, contando-se com a dragagem talvez. Dahi resultara que o café em vez de ahi ficar tinha que ser transportado aos armazens dos commissarios!

Não conhecera Laerne, ainda, depositos maiores do que estes, geralmente constantes de dois andares. Os dois armazens de baixo, tinham cobertura metallica do lado da chegada dos trens. Podiam armazenar de 60 a 70 mil saccas mas, por occasião da visita do commissario batavo, só continham trinta mil.

O café sahia dos wagons sendo immediatamente levado ás portas lateraes do armazem.

Os espaços do segundo andar estavam completamente vasios, permittindo-lhe esta circumstancia tomar-lhes as medidas.

A largura, segundo o nosso informante, que certamente não dispunha de trena, era de 39 passos communs e o comprimento de 275. Isto nos deixa absolutamente em duvida. Qual seria o valor dessa unidade "passo"?

A area estava dividida por columnas de ferro em 29 compartimentos eguaes. Contou Laerne 29 janellas no sentido do comprimento e só quatro no da largura. A escada ficava a um terço do comprimento. Os saccos eram mecanicamente ascendidos por tres grandes alçapões.

Certos commissarios haviam tentado alugar estes locaes do segundo andar ao governo, que não sabia o que delles fazer, pois o café não era mais alli armazenado e o pavimento terreo mostrava-se sufficiente para as remessas do interior. Offereceram aluguel correspondente a seis por cento dos gastos da construcção. Mas como o Estado lhes pedisse o triplo não se dera andamento á proposta.

Alguns commissarios interessados na exportação directa haviam no começo de 1884, pedido ao governo a permissão de guardar o café do interior durante dez dias, em vez de dois, nos armazens de Gambôa para terem o ensejo de transportar o genero por agua. O despacho deste pedido ainda não se effectuara por occasião da partida de Laerne.

E' verdade que seria de grande vantagem, para o commercio, se os commissarios pudessem manipular o producto para a exportação nesses armazens, sem a interferencia dos ensacadores, podendo-se, assim, evitar por meio da exportação immediata, os gastos de transporte na cidade. Tal deferimento traria, ainda, uma fonte de ganho para a população pobre da redondeza.

As mulheres e creanças poderiam ganhar alguns tostões na escolha do café ou em outros trabalhos leves.

O café trazido por "cabotagem" e "barra a dentro" armazenava-se nos trapiches ou nos grandes armazens perto do caes, na rua da Saúde.

Os gastos de transporte do producto eram consideraveis. Numerosos os carretos das fazendas ás estações, destas, por estrada de ferro ou por vapores, pelo rio Parahyba, aos portos de onde seguia para o Rio em barcos a vapor ou veleiros.

Era facto ao autor "quasi inacreditavel" que o frete maritimo, até o Rio, fosse mais alto do que o para Nova York ou qualquer parte da Europa. No trapiche pagava-se armazenagem a razão de quarenta réis por sacca e pelo prazo de oito dias.

Em regra geral certas qualidades de café, especialmente do Espirito Santo e da baixada fluminense, apresentavam-se de qualidade inferior, estragando-se durante a viagem. Tanto no Rio como na Europa eram conhecidas pelo nome generalisado de *café da Capitania*.

Em consequencia de uma tarifa especial ferroviaria, grande parte da producção paulista ia ter ao mercado do Rio. Espantava-se van Delden Laerne, desta circumstancia que lhe parecia inteiramente anti-economica, ao ver, entre as contas dos commissarios do Rio de Janeiro, diversas, relativas a cafés dos districtos mais distantes da provincia de S. Paulo como por exemplo Belém do Descalvado!

E mais extranho ainda! que frequentemente fosse o café da propria zona septentrional de S. Paulo enviado á capital da Provincia para depois ser remettido para o Rio!

Para muitos centros intermedios este modo de agir redundava em barateamento do transporte inferior ao frete directo desses lugares ao Rio ou a Santos.

A concurrencia fizera que, em muitos lugares, fosse preferivel mandar o café por caminhos muito mais longos do que os que poderia transitar.

Tambem a differença de cotações entre o mercado do Rio e o de Santos sobre isto influia. Estas differenças, quasi sempre a favor do mercado do Rio, faziam com que muito café de Santos se remettesse a ser vendido no Rio. Assim informavam ao referendario os membros da firma Johnston e Cia., uma das maiores casas exportadoras do Rio de Janeiro.

Chegando á capital brasileira devia o café ser retirado da estação dentro do prazo de 48 horas ou em 8 dias nos armazens do caes. Em Santos tambem assim era.

Geralmente, o commissario, logo que recebia os avisos, começava mandando o conhecimento ao escriptorio da estrada de ferro ou dos trapiches, onde ao documento se sellava, após pagamento, ficando a remessa á sua disposição.

Como as partidas chegavam muito irregularmente, ora por falta de wagons, quando as safras eram volumosas, ou em consequencia de corrida de barreiras, ou ainda submersão do leito da via ferrea, como acontecera em fevereiro de 1884, por occasião de enormes chuvas, o commissario tinha a seu serviço um empregado especial encarregado do pagamento dos fretes, sellagem das guias, cabendo-lhe informar-se diariamente da chegada de tal ou tal partida.

A's negligencias, da demora de mais de 48 horas, na Gambôa, ou mais de 8 dias, nos trapiches, castigavam fortes multas.

Raramente, se conferia o peso á recepção da mercadoria. Contava-se sómente o numero de saccas.

A directoria da D. PedroII, durante algum tempo, fizera pesar o café por causa de innumeras queixas sobre os enganos de peso. Logo tivera que abandonar tal medida, tão favoravel ao commercio, pois parecia que lhe faltavam os meios para effectuar a pesagem com a necessaria rapidez. A perda do tempo tornava-se mais preciosa do que a do café. Não ousava o autor hollandez contradizer a voz publica que affirmava haver, da directoria da estrada, partido a reluctancia a esta conferencia de pesos nas estações. No emtanto a perda devia ser bem consideravel pois a estrada, annualmente, fazia grandes vendas de varreduras, dahi auferindo grandes lucros.

Era isto inilludivel, tanto que, em outubro de 1883, houvera vehementes protestos de todos os commissarios fluminenses interessados. A circular relativa ao assumpto trouxera numerosissimas assignaturas. A Laerne informaram mais tarde que este protesto não conseguira seus fins e a questão não tivera andamento.

O transporte entre os depositos de Gambôa e os trapiches e os diversos armazens dos commissarios se fazia pelos chamados "bondinhos" da "Companhia de Carris Urbanos".

Perto do "Campo de Sant'Anna", a linha se subdividia em tantos ramaes quantas as chaves dos armazens dos commissarios, ensaccadores e exportadores. Este serviço nada deixava a desejar. Era perfeito! exclama o autor hollandez. Faziam-se com wagons sem tecto e cobertos, em caso de chuva, por oleados.

A companhia fornecia os trabalhadores para a descarga dos wagons e amontoamento do café, nos armazens recebedores.

Estes jornaleiros eram geralmente portuguezes ou escravos de ganho. Nos ultimos tempos haviam os italianos começado a apparecer no serviço de estiva.

Em regra geral o escriptorio do negociante ficava por cima do armazem. A' porta deste ultimo via-se uma mesa com um empregado armado do temido furador. Ia furando sacca por sacca das que traziam os estivadores. E isto com tal rapidez que nem o carregador precisava parar.

Amostras da mesma qualidade, e da mesma fazenda, eram lançadas por cima de uma meza em tantos montes quantos o numero de saccos.

Destas amostras "bona fide" tomavam-se duas grandes de cada typo e de cada fazenda, cada uma com perto de meio kilo.

As amostras, para a venda original, se embrulhavam em dois pedaços de papel postos um sobre o outro, o de fóra branco o de dentro, azul onde se marcavam o numero de saccos e o nome da fazenda.

As amostras, para o commissario, chamadas *copia,* só eram embrulhadas em papel branco, onde havia a mesma indicação e mais a da qualidade.

Os escriptorios de varios commissarios assumiam o aspecto de verdadeiras bolsas de café, por assim dizer. Geralmente se faziam as vendas pela manhã, antes do almoço, entre as oito e dez horas.

Cada armazem dispunha de pequeno compartimento para as amostrar onde a luz entrava por cima, pois se conhecia a sua influencia sobre a côr do café.

Os ensaccadores, que, em verdade, vinham a ser os compradores de primeira mão, faziam negocio a sua custa e assumindo riscos. Eram admittidos no "sanctuario", um após outro. Podiam tudo ver, á vontade, e negociar com o commissario sem serem atrapalhados.

Os offerecimentos se faziam do seguinte modo:

O commissario mostrava ao futuro comprador as amostras originaes das differentes fazendas, dos typos e qualidades pedidas. Como as remessas dos fazendeiros fossem muito limitadas, geralmente em lotes de 40, 50 ou mesmo de 10 a 25 saccas, para cada transacção quasi sempre se precisava de um numero de 20 a 60 e ás vezes até mais.

O ensaccador, depois de tomar nota da quantidade de saccas de cada typo, fazia offerecimentos para todo o lote ou producto de diversas fazendas. Apezar das offertas se fazerem

em via de regra por arroba as contas de venda se annotavam por dez kilos.

O commissario, de accordo com as proprias notas, acceitava, ou recusava, o offerecimento das partidas.

O ensaccador ao despedir-se, tendo renovado ou mantido a offerta inicial tinha direito á preferencia. Assim sendo o commissario, que se respeitava e fazia questão de sua reputação, não podia ceder o café a outro comprador, por preço que não fosse um minimo de cem réis a mais por arroba da offerta feita. O primeiro offertante dispunha desde então de certa vantagem o que naturalmente favorecia as offertas e facilitava a realização de grandes quantidades, frequentemente de 20 a 80 mil saccos de uma vez só.

Nos mezes de setembro, outubro e novembro, negociava-se diariamente uma media de 10 a 20 mil saccas.

Em materia de abusosinhos assaz notaveis, considerando-se o vulto do enorme commercio de café, do Rio, destacavam-se alguns a que denunciavam o autor hollandez.

As saccas só eram contadas, não pesadas. E como fossem acceitas e entregues como taes, os commissarios arriscavam-se, sempre, a reclamações por falta de peso, por parte dos ensacadores.

No emtanto estes, não pesando o que compravam, logo que recebiam a mercadoria, não mais podiam provar a legitimidade da reclamação.

Frequentemente só descobriam a falta de peso depois de terem misturado, vendido e reensaccado o café!

Não sabendo a que commissario attribuir o desvio repartiam o deficit por todos aquelles de quem acabavam de comprar a mercadoria desfalcada.

Estes conheciam a situação e apesar de não obrigados a indemnisação, arranjavam-se amistosamente, por tambem saberem que podia haver falta de peso, condescendendo portanto para com a freguezia.

Pouco a pouco os ensaccadores se arrogaram o direito de reclamar, de sahida, uma compensação de dez kilos, por cem saccas de café, allegando eventual falta de peso.

Os commissarios concordavam com tal pretenção, pois geralmente o café, assaz hygrophilo, augmentava de peso, sobretudo em atmosphera humida como a do Rio. Assim nem elles nem seus committentes perderiam. Mas esta maneira de agir não era justa em relação ao fazendeiro que não pedia mais e deixava de ganhar.

Tal praxe não se manteria na opinião do autor neerlandez tratando-se de uma exportação de quatro ou cinco milhões de saccas.

Já porém diversos commissarios haviam começado a pesar o café no momento da venda.

As transacções entre commissarios e ensaccadores nunca eram feitas por intermedio de corretores e sim a prazo de vinte dias, ou a vista, com desconto de 1/2 %.

Em Santos, o exportador, geralmente, comprava o café, directamente, do commissario. Na maioria dos casos, sem ser por intermedio do corretor. O prazo de pagamento vinha a ser de 30 dias.

Nunca se redigia conta compromissal para taes negocios; tudo era feito em confiança. O pagamento á vista não se estipulava. O commissario esperava 21 dias no Rio e em Santos 31, para dispor do total.

Ouvindo as fontes mais diversas soube Laerne que nunca occorriam discussões quanto á qualidade ou cotação. Até mesmo quando os preços baixavam. Raramente appareciam os pedidos de rebate e isto só no caso de estarem algumas saccas humedecidas, ou mesmo prejudicadas pela humidade.

Muito accommodados se mostravam os compradores.

Não faziam chicana ao encontrar uma parte de grãos pretos ou quebrados com o intuito de se desfazerem delles ou obter diminuição de preço com a baixa de cotações.

Num rasgo de franqueza senão de justiça proclamava o referendario:

"Neste ponto o mercado de café no Brasil está bem acima do nosso onde a mesquinharia e a pusilanimidade não são excepções."

Fallando-se com os fazendeiros do interior delles se ouviam logo as maiores queixas contra os commissarios e ensaccadores.

Seriam ellas fundadas? Não proviriam "de um sentimento natural áquelles que longe da sociedade commum, ficavam mais ou menos desconfiados e perdiam o senso da visão serena sobre as situações que não conheciam de perto?"

Quizera o nosso autor poder resolver, com segurança, taes casos, mas não o pudera fazer, por falta de tempo. Mas não cria superfluo mencionar taes queixumes para desempenhar, do melhor modo possivel, á missão que lhe fôra confiada pelo seu Governo.

Em primeiro lugar queixavam-se os fazendeiros, amargamente, das contas dos commissarios.

Quem nelles acreditasse se capacitaria de que havia sido prejudicado nos preços de venda!

Era indispensavel convir que os commissarios precisavam desenvolver grande habilidade e experiencia, adquirida pela pratica, para estabelecer o preço medio de um rateio, ou lote, afim de não descontentarem os freguezes e evitar-lhes as reclamações. Pois este preço medio tinha que ser subdividido em tantos outros quantos os fazendeiros clientes da casa e quantos os typos occurrentes no lote. Tarefa esta longe de ser facil.

Aos negociantes accusavam os maldizentes de reembolsar, em tal rateio, as despezas e vantagens acenadas aos fazendeiros taes como: o não pagamento de armazenagem feita exclusivamente á custa do commissario;

o não pagamento do seguro contra fogo tambem á custa do mesmo;

o não pagamento de "porte telegraphico" e os "pequenos gastos" que geralmente offereciam ao commercio ensejo muito apreciavel para a escorcha do publico.

Os fazendeiros, que não estavam amarrados a consignatarios, fixos, mandavam seus cafés a mais de um commissario com o fito de exercer algum controle sobre a venda e aproveitar a concurrencia entre seus diversos agentes.

Outra queixa assacavam os lavradores aos commissarios, a que dizia respeito ás divergencias de peso.

Pretendiam muitos delles que os negociantes não tomavam bastante cuidado, fazendo com que o furo das amostras prejudicasse o producto, primeiro porque permittia a subtracção de amostras muito grandes e depois porque fechavam os olhos para o procedimento de seus empregados que tendo direito á varredura do armazem, faziam render quanto possivel a sangria das saccas.

Os proprios carregadores peccavam pela sacudidela na manipulação dos saccos furados. Tornavam assim por demais rendoso o officio de ajuntar o café ás negras velhas o que faziam "não por amor ao proximo nem por galanteria." Chegavam estas a ser impudentes a ponto de entrar nos armazens para ahi varrer o café espalhado pelo sólo.

Revela van Delden Laerne um processo de afugentamento de que jámais ouvimos falar:

"Não ousando batel-as, os commissarios as enxotavam, ás vezes, com a ajuda de um esguicho ligado á canalização da rua em frente á entrada do armazem."

Parecia ao nosso autor realmente veridico o facto affirmado por diversas pessoas integras, e até mesmo por negocian-

tes de café: metade do Rio de Janeiro bebia café proveniente das varreduras dos armazens.

No transporte do armazem do commissario ao do ensaccador, novo furo na amostra, neste ultimo lugar. Era feito do mesmo modo e por intermedio da mesma companhia dona dos caminhões, para o trajecto em lugares onde não havia bondes.

Geralmente os depositos dos "barões do café" ainda eram maiores do que o dos commissarios.

Deviam pagar mais caros alugueis, ainda, dessas areas de que raramente eram os proprietarios, e que já aos commissarios custavam de 4 a 6 contos annuaes.

Os gastos do armazem, aluguel e pessoal andavam segundo os informes recebidos por van Delden Laerne, entre 25 a 45 contos; nesta somma se incluia a despesa da mesa pois a praxe mandava que os commissarios dessem comida ao seu pessoal de escriptorio. E mais ainda tivessem casa e mesa franca a disposições de seus committentes, fazendeiros em visita por motivo de negocios ou de recreio.

Havia ensaccadores como por exemplo, a companhia "Commercio e Lavoura" possuidores de armazens que em dimensões pouco differiam dos enormes depositos da Gambôa.

Esta companhia girava com um capital consideravel, possuindo, na rua da Saúde, quatro armazens contiguos e communicantes, para 100 e 120 mil saccas de café, que podiam ser empilhadas. E exportava, tambem, seu café directamente.

Num dos compartimentos terreos viu van Delden Laerne gigantesco montão correspondente pelo menos a 10 ou 12.000 saccas de cafés baixos que estavam sendo reensaccados por meio de pás de madeira.

Nos sotãos, por cima dos armazens, havia uns 250 a 260 mil saccos novos e geralmente era, alli, o stock ainda maior.

Os grandes ensaccadores quasi não mandavam mais fazer uso de pás de madeira. Procedia-se assim, naquelle momento, porque as machinas para o reensaque, ainda não estavam installadas.

Ao lado dos armazens da companhia erguiam-se os de um consorcio de ensaccadores, cuja direcção se limitava a comprar grandes quantidades de cafés de typos baixos para separal-os e brunil-os mecanicamente.

Teve o autor hollandez a melhor impressão dessas operações, effectuadas com rapidez e regularidade admiraveis.

O commissario que o acompanhava chamou-lhe, reservadamente, a attenção para um processo que consistia em dar, graças

a certa substancia, côr fixa aos cafés descorados ou de más côres, cousa que se dizia prohibida pelo governo.

Sendo o café artificialmente colorido mais sujeito do que os outros a descoramento tal operação se praticava em relação a certas partidas, vendidas para entrega immediata e precisando de algum requisito para corresponder, inteiramente, ás condições exigidas. Sendo o processo condemnavel graças ás substancias usadas, prejudiciaes á saúde, só o praticavam ás escondidas.

Para dar uma idéa do colossal movimento cafesista apontava o autor batavo o facto de haver ensaccadores, como a firma Camara e Gomes. Ligava ella e ensaccava nada menos de cem mil saccas mensaes em media, valendo-se de 27 machinas que demandavam pessoal relativamente restricto para tudo se manipular e pezar mecanicamente. Por baixo destas machinas havia elevadores afim de fazer subir e descer o café misturado e machinas que levavam as saccas de café do rez do chão ao andar de cima.

Outro facto bem significativo do vulto dos negocios cafeeiros era por exemplo este: a existencia de corretores de café, como Rego e Cia., no Rio de Janeiro, que negociavam mais de um milhão de saccas annuaes.

Esta liga do café *bom, regular* e *escolha* para se obter um typo medio, conforme os desejos dos exportadores, constituia uma das maiores queixas, contra os commissarios, por parte dos fazendeiros que allegavam terem tido tanto trabalho e tomado tanto cuidado para separar seus typos. Pretendiam que os ensaccadores lhes estragavam o café!

Esta queixa não tinha fundamento. Que fazer ante os imperativos do commercio, as exigencias e preferencias dos mercados? Esta serie de manipulações novas deviam deixar indifferentes os fazendeiros. A elles só importava o facto de seus cafés attingirem bons preços.

O ensaccador era o comprador do café nas praças do Brasil. Adquiria e vendia o genero correndo todos os riscos de suas operações aleatorias.

A ninguem assistia o direito de criticar o que fizesse para agradar ao exportador, seu cliente.

Assim, sob o ponto de vista individual do fazendeiro, entendia Laerne que tal queixa era irracional.

Mas a questão apresentava outro aspecto, porém, sob o ponto de vista economico. E este muito serio até.

Os compradores, em primeira mão, do genero não descarregavam, nos mercados mundiaes, o café do Brasil escolhido,

como sahira das fazendas onde demandara enorme trabalho para a melhoria dos typos tanto pelo beneficiamento como pela escolha. Era o genero exportado misturado com o fito de se obter um typo medio.

Não se encontravam, nos mercados do mundo, os cafés chamados de *fazenda* e sim os "cafés de liga" ou "misturados".

Sua apreciação se fazia de accordo com estas ligas e mostrava-se nociva aos creditos do producto brasileiro.

O gosto de terra ou de terreiro, provinha, na opinião do autor hollandez, da mistura da escolha com os bons typos.

A escolha apresentava o mais desagradavel aspecto. Comparava-se ás qualidades mais baixas das Indias Neerlandezas as geralmente conhecidas no commercio europeu sob a designação de *café podre*.

Os preços regulavam-se pelos typos medios e exerciam natural influencia sobre os mercados brasileiros.

Assim os ensaccadores, sobre quem pesavam os gastos da liga, não podiam pagar o valor real dos cafés escolhidos de fazenda. E, assim sendo, o fazendeiro recebia o contra golpe desta operação commercial.

Alvitrava o nosso autor que elle só poderia ser evitado pela exportação directa, por conta do fazendeiro ou do commissario. Já se faziam ensaios em tal sentido, como, por exemplo, experimentara o Commendador Vergueiro, de Ibicaba, cujos productos se conheciam em Hamburgo e Brêmen sob os rotulos de *Café Ibicaba*.

Assim tambem os commissarios Almeida, Castro e Cia., a luctar com difficuldades quasi invenciveis, até por parte de fazendeiros da zona fluminense.

Apezar das continuas queixas, tão habituados se achavam á rotina antiga que não se deixavam seduzir pela tentativa de novo ensaio que lhes poderia ser proficuo. Verdade era que a maioria não se poderia permittir tal luxo por estar presa aos commissarios pelos contractos de consignação e outros compromissos.

Quem conhecesse as manipulações do café no Brasil não poderia negar que uma exportação directa seria lucrativa ao fazendeiro.

No emtanto, a exportação directa do *café da fazenda,* em grande escala, não se poderia ainda dar nos annos immediatos, em virtude das razões já expostas e porque os grandes importadores da America e Europa auferiam vantagens do actual estado de cousas. Faziam justamente o contrario dos ensaccadores. Separavam o café, segundo os typos para vender as melho-

res qualidades sob os rotulos de marcas afamadas. Assim como o vinho espumoso do Rheno vendia-se mais facilmente quando sob certos rotulos como *Roederer* e *Carte Blanche* tambem os cafés finos do Rio e de Santos eram frequentemente vendidos sob a rotulagem "*Café de Java*" ou "*Ceylon-plantation*".

Geralmente, na França, bebia-se café vulgar do Brasil; no emtanto os garçons ficariam indignados se os freguezes se recusassem a acreditar que tomavam Moka do mais legitimo.

As transacções entre ensaccadores e exportadores (que sem excepção executavam ordens e raramente faziam negocios por conta propria) realisavam-se no Rio de Janeiro, por intermedio dos corretores. Em Santos nem sempre isto se dava.

O corretor recebia a ordem de procurar um lote de tantas saccas de tal especie, ou typo.

Fazia o que se chamava o serviço bruto do commercio do café; cabendo-lhe tomar informações nos escriptorios dos ensaccadores.

No Rio de Janeiro apenas tres, dos trinta e cinco corretores de mercadorias, occupavam-se exclusivamente de café; negociando mais de dois terços da exportação. Não era preciso accrescentar que sendo seu numero tão restricto não poderiam fazer todo o trabalho a sós. Assim tinham ajudantes.

No commercio do café a escolha do corretor não dependia, como na venda de outros generos commerciaes, do vendedor e sim do comprador ou do exportador.

Geralmente os ajudantes dos corretores eram estrangeiros que na qualidade de advenas não podiam obter nomeação official.

Eram os chamados *zangões;* termo de giria que van Delden Laerne recolheu para talvez demonstrar a meticulosidade do seu relatorio. O que elle não fez, porém, e poderia fazel-o, seria ainda arrolar os derivados da alcunha pittoresca hoje cada vez mais espalhada e conhecida e de que provieram termos a todos os brasileiros populares como *zangonagem, zangonearr,* etc.

CAPITULO IX

Normas de negocios cafeeiros — Transações entre ensacadores e commissarios — Abusos e queixas — As varreduras — A mistura — Reclamações dos fazendeiros — Organisação do commercio cafeeiro — Correctores e zangões — Tabella de commissões

Cada corretor tinha os seus zangões "que só trabalhavam para elles, a tanto por cento, e commissão, sobre os negocios que lhes traziam. Era-lhes permittido fazer transacções para o corretor mas não podiam assignar os contractos de compra, nem usar de chancela de seu chefe.

Realisavam alguns negocios por conta propria e faziam os corretores officiaes assignar as transacções, dando-lhes parte da corretagem.

No Rio de Janeiro, fôra o numero de corretores fixado, por decreto de 1.° de junho de 1885, em vinte e cinco para os titulos, trinta e cinco para as mercadorias, dez para os negocios maritimos.

Pequenas as fianças exigidas, dez contos para os de fundos publicos e titulos, cinco para os demais.

Interessante é o quadro que van Delden Laerne reproduziu e transcrevemos a titulo de documentação curiosa das condições do commercio ha pouco mais de meio seculo.

Assim se estipulavam as commissões:

		Para o comprador	Para o vendedor
Fundos publicos, sobre o preço de venda		1/8 %	1/8 %
Acções de bancos e companhias		1/4 %	1/4 %
Vendas de ouro e prata conforme o cambio		1/8 %	1/8 %
Letras de cambio descontaveis em 4 mezes	sobre o total	—	1/8 %
" " " " " 8 "	sobre o total	—	1/4 %
" " " " " 12 "	sobre o total	—	3/8 %
Id. acima de 12 mezes, segundo convenção			
Assucar, sobre o preço de venda		1/2 %	1/2 %
Café por sacca		50 rs.	50 rs.
Pelles, sobre o preço de vehda		1/2 %	—
Outros productos para exportação		1/2	—
Venda de navios		—	2 1/2 %

O proprietario ou agente do navio pagava pela praça 2 1/2 % do total do frete.

Qualquer pessoa, segurada, pagava, pela apolice de seguro, 1/10 % do valor do seguro.

As traducções de manifestos eram pagas pelo proprietario, ou agente, á razão de 5$000 por cada uma das tres primeiras paginas e 2$000 pelas seguintes, até o total de 40$000.

Os quadros de cotações pagavam-se a 2$000 por mez e, para diversos mezes, em dobro.

Em Santos, onde só havia um ou dois ensaccadores, raramente as transacções se concluiam directamente entre o commissario e o exportador.

Eram estes os gastos que um exportador podia cobrar de seu mandatario:

	Rio de Janeiro	*Santos*
	Réis	Réis
Preço do café	variavel	variavel
" do sacco	700	800
Transporte de uma sacca (do armazem do caes)	250	300
Corretagem por sacca	50	50 facultativo
"Capatazias" id.	60	60 capatazias
		30 Impost. com.
Direitos de exportação (4 7 11 %)	variavel	variavel
Eventuaes por sacca	30	$100 fixos
Gastos de telegramma por sacca, no Rio $100, em caso de ordens importantes	60	
Comissão	1,2 1/2 conforme a importancia das partidas 3 %	2 1/2 % fixos
Corretagem de letras de cambio e sello	3/8	
Seguro contra fogo (facultativo)	1/8	

CAPITULO X

Os gastos da estiva — Praxes do Rio de Janeiro e de Santos — A mistura ou liga, o reensaque, os impostos de exportação — A especulação com as guias de embarque — Despezas realizadas pela sacca de café e confronto com a sua venda directa na Europa

No Rio de 1883, as despezas de transporte do caes para bordo, feito por estiva, de pranchões, ou taboado, assim como a arrumação do navio, ficavam a cargo dos armadores, sendo estes diversos gastos comprehendidos no computo do frete maritimo, conta-nos Laerne.

Em Santos, pelo contrario, onde era preciso levar o café dos armazens aos navios, pagava-se um supplemento de $050 por sacca.

Logo que o corretor encontrava o typo, e a quantidade de café pedida, prevenia seu chefe, que negociava a venda com o ensaccador do mesmo modo que isto se fazia entre este ultimo e o commissario.

Apenas se punha de accordo com o exportador, sobre a qualidade e o preço, o corretor enchia duas guias, ou contas de venda, e as enviava tanto ao comprador como ao vendedor, percebendo commissão de ambos.

Era então que se fazia a mistura, ou liga, e o reensaque em saccaria nova.

O pagamento effectuava-se por occasião da exportação; até este momento o café ficava sem pagar armazenagem nos armazens do ensaccador.

O termo, em realidade, era de 20 dias. Se não se exportava neste prazo começava a correr a armazenagem conforme a convenção. Mas uma expedição antes deste termo, no emtanto, não dava direito algum a desconto, como no caso de pagamento a vista, entre o commissario e o ensaccador.

Quando o café tinha que ser despachado, por mar, o transporte da casa do ensaccador ao local da remessa nas Docas de Dom Pedro II, ficava a cargo do exportador.

O governo possuia, perto destas docas, armazens, grandes e vastos, onde o café, a ser remettido, podia ficar guardado, pagando, até o momento da remessa.

Ao referendario batavo affirmaram os chefes das firmas Ed. Johnston e Cia. e o presidente do syndicato do Rio, o senhor Berla, chefe da grande casa commercial Berla, Cotrim e Cia., que uma praxe commercial, era a causa permanente de divergencias entre as cifras da exportação de accordo com os dados officiaes e os de fonte particular: as guias de café.

A' exportação de café gravavam:

1.° — os direitos de exportação provincial, quatro por cento, cobrados pelas provincias do Rio de Janeiro, Espirito Santo, Minas Geraes e São Paulo, e seis por cento, por Pernambuco, Bahia, Ceará, calculados pelas cotações officiaes, semanaes, ou pauta.

2.° — um direito de exportação percebido pelo Governo Geral de sete por cento sobre as mesmas bases.

Este ultimo, antes de 20 de novembro de 1882, fôra de 9 %.

Em todas as provincias estes direitos de exportação provincial eram pagos directamente com o transporte fóra de suas fronteiras. A guia para o café da provincia do Rio de Janeiro podia ser paga no Rio, se assim quizessem os interessados.

O commissario recebia, com o conhecimento, a guia paga, documentos indispensaveis para retirar o café da estrada que o transportasse.

As vendas não exigiam a entrega de guias validas até sessenta dias após sua emissão. Verdade é que isto seria impossivel na pratica.

O exportador tambem recebia o café, sem documentos de direitos provinciaes pagos. Mas no momento do embarque era preciso provar o saldamento de taes impostos ou pagar os 4 %, uma segunda vez. Os despachantes encarregados da exportação sabiam muito bem disto. Por este motivo compravam, por preço inferior ao valor real, todas as guias dos commissarios ainda não descontadas e vendiam-n'as aos exportadores, com lucro. E' verdade que cada guia deixava uma margem minima, pois o exportador devia ter o seu lucro pagando os 4 % em guias em vez de o fazer "em especie". No emtanto a exportação colossal do Rio de Janeiro tornava tal vantagem bastante notavel.

Diversas casas exportadoras especulavam com guias. Por exemplo uma firma que tivesse ordens para remetter alguns milhares de saccas no prazo de um mez, e certa de que os preços

de café, pela cotação official; ou pela pauta, se elevariam futuramente, compraria, antecipadamente, as guias necessarias e com ellas pagaria a alfandega. Esta acceitava as guias, em pagamento dos 7 % de direitos do Governo Geral sobre a exportação e passava documento, attestando o pagamento dos onze por cento dos direitos dessas milhares de saccas. Taes documentos eram validos por trinta dias.

Deste modo succedia que os dados alfandegarios e os das differentes casas divergiam frequentemente, a proposito da exportação de um total de 100 a 250 mil saccas, ao cabo do anno civil ou official.

A alfandega calculava a exportação segundo os impostos pagos, as differentes casas segundo o dia do embarque sobre agua ou a remessa do porto.

O exportador mandava levar ás docas o café a ser carregado. Alli havia um galpão coberto onde se pagavam as capatazias, que ficavam inscriptas nos documentos relativos ao pagamento dos direitos de exportação.

O transporte do caes ao navio estava incluido no frete. A 15 de fevereiro de 1884 eram estes os fretes do Rio de Janeiro aos diversos portos, segundo os dados colhidos pelo autor hollandez:

Havre: em vapores frs. 30 ou 12$800 e mais 10 % de addicionaes por tonelada (de 900 K.);

Bordeos: em vapores frs. 30 ou 12$800 e mais 10 % de addicionaes por tonelada (de 900 K.);

Marselha: em vapores frs. 30 ou 12$800 e mais 10 % de addicionaes por tonelada (de 900 K.);

Hamburgo: em vapores shil. 35 ou 19$950 e mais 10 % de addicionaes por tonelada (de 900 K.);

Liverpool e Londres: em vapores shil. 40 ou 22$800 e mais 5 % de addicionaes por tonelada (de 1.016 K.);

Antuerpia: em vapores shil. 30 ou 17$800 e mais 5 % de addicionaes por tonelada (de 1.016 K.);

Lisbôa: por veleiro 40 e 42/(22$800 e 24$220) e mais 5 % por tonelada de 1.016 K.;

Canal: por veleiro 40 e 42/(22$800 e 24$220) e mais 5 % por tonelada de 1.016 K.;

Nova York: por vapor 40 cents (912) e mais 5 % por sacca.

Assim podia o exportador conhecer os gastos feitos pelo café até attingir a Europa ou a America do Norte.

Querendo deixar aos seus leitores evidenciados estes dados, com a maior veracidade e exactidão possivel, para estabelecer verdadeiro confronto entre as despezas e a venda directa na Europa, declarava van Delden Laerne que lhe não seria possivel fazer calculo mais razoavel do que aquelle que um commissario, com pratica de 20 annos de commercio de café, lhe fornecera.

Admittia que o café viesse da estação de Ubá (depois Paty e hoje Andrade Pinto) na estrada de ferro D. Pedro II, a uma distancia média das tres grandes provincias cafeeiras ou fossem 171 kilometros do Rio. E admittia que a quantidade transportada fosse um pouco acima de 60 kilos, pesados na fazenda.

Assim as despezas e lucros cessantes seriam para o fazendeiro como conta dos gastos de uma sacca de café antes de sua remessa do porto do Rio:

1.º	transporte da fazenda á estação mais proxima	1$900
2.º	transporte pelo trem segundo a tarifa de 1882 (26$450 por 100 Kilos)	1$587
3.º	aluguel dos saccos, do intermediario ou á estrada de ferro (commissão inclusa)	$360
4.º	amostras e varreduras no intermediario ou estação 1 K. segundo valor 1.ª boa	$442
5.º	varredura durante a viagem ou nos armazens de Gambôa (1/2 K.) segundo valor 1.ª boa	$221
6.º	transporte de Gambôa ao armazem do comissario	$150
7.º	amostras e varreduras no commissario (1/2 K.)	$221
8.º	perda no rateio	$400
9.º	commissão de 3 % sobre 26$520 (preço de venda)	$795
10.º	amostras, varreduras e excedentes no ensaccador (1 K.)	$442
11.º	transporte do armazem do commissario ao do ensaccador	$100
12.º	gastos da liga, ensaque e pesagem no ensaccador	$100
13.º	preço do sacco para exportação	$700
14.º	ganho presumivel do ensaccador	$800
15.º	commissão do corretor	$500
16.º	transporte do armazem do ensaccador ás docas	$250
17.º	capatazias	$60
18.º	direitos de exportação provincial de 4 % sobre a pauta de $503 por K. (fevereiro de 1884) ou por sacca 1$207 tomada pela metade em vista do commercio de guias	$640

19.º direitos de exportação geral de 7 % sobre o mesmo valor .... 2$112
20.º amostras, remessas, telegrammas, gastos miudos das grandes encommendas $100
21.º corretagem da letra cambial e selo de 3/8 sobre 32 mil réis $120
22.º commissão do exportador conforme trato de 1 %, 2 1/2 % ou 3 % (em média 2 %) sobre 26$520 .... $530
23.º seguro contra incendio entre o tempo da compra e o da exportação posto em pratica nos ultimos annos 1/8 % sobre 32 m. $40

Total .... 12$570

Em média os gastos de transporte da fazenda á estação vinham a ser muito mais elevados. No caso vertente se tratava de fazenda perto de estação.

Deste quadro resultava:

1.º tinha o fazendeiro que pagar por sacca de café de primeira qualidade e do valor de .... 26$520
para gastos de transporte e commissão ...... 12$570
de modo que o preço liquido de .... 13$950

devia reembolsar-lhe os gastos da producção, os juros do capital agricola, a depreciação razoavel do valor da fazenda e escravos, além de lhe custear a despesa pessoal e deixar-lhe margem de lucros!

2.º no caso de exportação directa ganhava os 2$776 que de outro modo perderia.

3.º os gastos de exportação eram muito mais altos; podiam ser avaliados em 4$566 e ainda majorados de rs. 603. O exportador punha sempre á conta do seu patrão os direitos internos de onze por cento. Esta ultima praxe era a razão pela qual os exportadores que tivessem encommendas importantes podiam calcular sua commissão abaixo de 3 ou 2 1/2 %.

Os fazendeiros do Brasil não podiam, de todo, contar com 60 % de primeira boa para o total de sua safra.

Assim o preço medio de 26$520 por sacca, acima calculado, era raramente obtido. Em media as melhores fazendas de café não alcançavam 25$000.

Segundo informava a Companhia de Commercio de Santos, onde havia peritos de grande autoridade (e entre elles ci-

tava o nosso autor os Srs. Würsten e Wright) as fazendas da zona de Santos produziam typos baixos que os fazendeiros com as cotações então vigentes, para safras de 10.000 arrobas ou 2.500 saccas, só podiam esperar um preço medio de 14$700 liquidos por sacca.

Assim eram por toda a parte muito altas as despezas com o café.

Examinando as contas de venda que lhe haviam chegado ás mãos de uma das principaes casas de exportação recebedora de cafés directamente do interior, verificou Laerne que 25 saccas dos municipios de Casa Branca e Rio Claro faziam as seguintes despezas:

De Casa Branca a Santos (358 kilometros)

Frete da fazenda á estação de Casa Branca	90$000
Aluguel de saccas e commissão em Casa Branca, $500 por kilo	50$000
Transportes e direitos de exportação provincial	127$000
Gastos em Santos, 20 réis por 10 kilos	3$000
Commissão de 3 % sobre 750$000	22$500
Total	292$500
ou por sacca	11$700

De Rio Claro a Santos (275 kilometros).

Frete da fazenda á estação de Rio Claro	110$000
Aluguel dos saccos e commissão de $500	50$000
Transportes e direitos de exportação provincial	100$000
Gastos em Santos, 20 réis por 10 kilos	3$000
Commissão de 3 % sobre 750$000	22$500
Total	285$000
ou por sacca	11$420

Via-se pois que mesmo com os bons preços de 5$000 por 10 kilos ou 30.000 por sacca o saldo não podia ser grande. E frequentemente devia haver prejuizo dos cafeicultores.

Só as commissões, fretes e carretos absorviam 38 1/2 % do valor medio!

CAPITULO XI

Proporções enormes do commercio cafeeiro do Brasil em 1884 — Relações dos lavradores com os seus commissarios — Mal estar financeiro — Situação afflictiva dos fazendeiros

Para se poder fazer idéa das gigantescas proporções dos negocios cafeeiros do Brasil, dizia Van Delden Laerne, em seu tão citado *Rapport* de 1885, era preciso ter testemunhado, ocularmente, o enorme vulto e movimento que, no Rio de Janeiro e em Santos, assumia tal commercio. E observar a rapidez inaudita, e a agitação febril, com que uma safra era despachada, transportada, depositada, misturada, ensaccada e expedida mar a fóra.

Durante semanas tudo vira, tudo observara, gaba-se o referendario batavo. E com a maior attenção, estudando as diversas phases commerciaes em suas menores minucias. Em uma palavra, puzera-se á altura, de quanto lhe fôra possivel, em tão pequeno lapso de tempo, ao par de tudo o que na sua opinião poderia interessar o commercio similar neerlandez.

Se no seu apanhado occorriam pequenas lacunas, gabava-se, não se attribuissem taes defeitos á vontade do narrador, que quizera sempre ser o mais exacto possivel. E sim ao pequeno prazo que pudera dedicar a tal estudo, devido ás difficuldades de toda especie, que precisara vencer, afim de desempenhar a missão confiada pelo seu governo, em toda a extensão de seu longo programma.

Nos primeiros annos de cultura a maioria dos lavradores do Brasil cultivara o genero arabico em suas terras, e com os proprios recursos. Eram então os commissarios apenas agentes dos fazendeiros, interpondo-se a estes e aos compradores.

Nos ultimos vinte annos, a saber pelas vizinhanças de 1867, este estado de cousas mudara. Gradualmente haviam os fazendeiros começado a pedir emprestado aos seus commissarios mais dinheiro do que poderiam saldar com as remessas de suas safras.

Os grandes lucros da agricultura seduziam os fazendeiros a effectuar grandes gastos com suas familias, e o jogo. Esta paixão sinistra do panno verde contribuira enormemente para que muitos cafesistas se vissem em situação dependente. Assim os commissarios, de meros agentes que haviam sido, tornaram-se banqueiros dos proprietarios territoriaes.

Pretendia Van Delden Laerne esclarecer aos seus leitores se as actuaes relações entre os fazendeiros e seus commissarios no Brasil eram melhores, ou peiores, do que as existentes entre os plantadores de Java e seus consignatarios.

Cinco annos antes, em 1879, portanto, obtinham os fazendeiros, sem difficuldade, o dinheiro preciso para o custeio de suas propriedades.

Logo que precisavam de dinheiro, dirigiam-se aos seus commissarios que, não oppondo maior obstaculo, avançavam a quantia pedida, sem maior garantia além de simples recibo e a promessa de que a colheita lhes seria consignada á venda.

Quando as sommas ultrapassavam 20 ou 25 contos os commissarios, exigiam descontos de 4 mezes (raramente no Rio, aliás como em S. Paulo, tambem, de 6, 12 ou 18 mezes). Estas promissorias, endossadas pelos commissarios, os bancos as descontavam, a taxa de juros corrente. Geralmente, o commissario cobrava 12 % ao anno por taes adeantamentos lançados em conta corrente.

Conforme as posses do devedor reformavam-se as lettras ou não. Geralmente se verificava o primeiro caso. Citavam-se nomes de commissarios que haviam adeantado mais de mil contos de réis, sob o penhor de tres fazendas apenas. Dahi resultara que, em 1884, para alguem ser commissario precisava dispor de capital vultoso. Alguns mercadores havia girando com capitaes de 300 a 2.000 contos. Os que dispunham de menores meios eram obrigados a redescontar sempre as letras de café no Banco do Brasil. Os commissarios ricos os alcunhavam, depreciativa e arrogantemente: caixeiros do Banco.

Raros os commissarios fazendeiros, e vice-versa. Havia no emtanto alguns, como os socios da firma Friburgo e Filhos, Araujo Maia, Irmão, do Rio, que vendiam, principalmente, o proprio café e o de seus parentes e amigos.

Os membros da primeira casa, os viscondes de S. Clemente e Nova Friburgo, podiam a justo titulo ser chamados os principes do café. Só de suas fazendas, aliás enormes, haviam auferido renda liquida annual de seiscentos contos de réis.

Desde algum tempo acabara-se na praça do Rio com a praxe das grandes facilidades para a obtenção de dinheiro destinado

ao custeio. Contou um commissario a Laerne que, cinco annos antes, occorrera verdadeira "pescaria de café" ou "pesca de fazendeiros" que quizessem consignar safras.

Mais tarde, havia o commercio começado a pensar seriamente num ajuste e a apertar, cada vez mais, os cordões da bolsa. Em 1884, não seria admissivel que um fazendeiro, descontente do credor, achasse, com facilidade, outro que não só lhe pagasse a divida como ainda lhe fizesse boa acolhida, assegurando-lhe que ainda lhe devia obsequios, como outr'ora se dera.

A crise financeira que se approximava ou, por melhor dizer, que já começava a flagellar o Brasil, a todos tornara pessimistas.

Desde o anno de 1884, vira-se o Banco do Brasil obrigado a cobrar de 10 a 11 % de juros e a exigir dois solidos endossantes em vez do unico de outr'ora, para todas as promissorias de fazendeiros. E ainda cobrar de 9 a 10% para emprestimos sobre caução de titulos. Isto ainda era considerado concessão, feita condicionalmente, visto como o capital do Banco fôra posto, em grande parte, á disposição do governo.

As causas que haviam produzido esta crise, e cada dia a aggravavam, eram: a solução da questão servil, que todos anteviam proxima, ou melhor a necessidade inevitavel de cortar este nó impossivel de se desfazer, pois o espirito de emancipação e o movimento abolicionista cada dia ganhavam terreno, em extensão e importancia. Aggravara este estado de cousas as safras minimas de café, successivas, em 1883-84 e 1884-85, o fracasso da tentativa de se remediarem ás necessidades agricolas pela immigração chineza, emfim a difficuldade de se angariarem colonos europeus em numero sufficiente para o Brasil.

A situação em que se encontrava o fazendeiro, era afflictiva. Na opinião do reparador pouca esperança dava de melhoria. Algumas bôas colheitas e os preços elevados ainda poderiam differir e attenuar a gravidade de sua proxima quéda mas não a prevenir ou deter, pois a falta de braços era prementissima para se manterem lavouras extensas demais e effectuar-lhes a colheita das safras.

Sentia van Delden Laerne não poder concordar com aquelles que muito esperavam da immigração européa, mesmo no caso, pouco provavel, em que o Brasil conseguisse attrahir duzentos ou duzentos e cincoenta mil immigrantes.

O systema vigente do colono contractado não poderia salvar a cultura do café, como grande lavoura, tal qual assim se entendia no Brasil.

A tal systema, a seu ver, faltava o alicerce, pois, solapando-se a base sobre a qual repousavam o amanho da terra e a cultura, a saber o trabalho escravo, tudo cahiria em ruinas.

Os colonos europeus não eram absolutamente plantadores. Só serviam para a colheita. Apenas tratavam, a tanto por cabeça, de alguns milhares de pés produzindo. Nem mesmo attingiam ao terço daquillo que um escravo devia plantar, e tratar, e, ainda por cima, fazer a colheita do cafesal. Isto mesmo de má vontade e sómente porque era esta a imposição que se lhes fazia, afim de que pudessem obter terras para a plantação de roças.

Se conseguissem adquiril-as, sob condições diversas, sem duvida só cultivariam os productos mais facilmente vendaveis e sem manipulação ulterior como o milho, feijão, batata, a mandioca e os legumes. Diversos colonos, antigos e recentes, tal haviam assegurado ao syndicante batavo.

Na zona de Santos poucos os fazendeiros que queriam comprehendel-o ou reconhecel-o. No Rio de Janeiro a maioria dos commissarios e grandes negociantes de café, com quem falara o nosso autor, eram da sua opinião. Reconheciam que emquanto os salarios fossem tão altos, um immigrante europeu no Brasil poderia manter-se largamente valendo-se de outras culturas que não a do café, que não consideravam como a mais productiva e agradavel.

Esta situação precaria da grande lavoura fazia com que só houvesse fundos disponiveis para a cultura do café desde que aos prestamistas se offerecessem garantias bem solidas. Haviam os contractos passado a se redigir em cartorio, estipulando-se, entre outras clausulas, que a divida seria reembolsada em cinco pagamentos fataes, a prazo fixo annual com taxa de juros paga semestralmente.

Esta variava, pelo que soubera o autor batavo, entre cinco e dez por cento, devendo o devedor emittir letras liquidaveis, a prazo fixo, com multa de um por cento, se o pagamento não se effectuasse a tempo. Consignaria o devedor ao credor toda a producção de sua fazenda. De sua renda liquida só reservaria o estricto necessario para as despesas de custeio.

Poderia a divida ser integralmente exigida pela falta de observancia dos prazos, da não emissão das letras, da distracção de uma parte da quota de custeio, no caso de morte do devedor ou de amortisação da primeira hypotheca do Banco do Brasil.

Se acaso viesse o devedor a ser réo de algum processo ainda lhe caberia uma multa de 10% sobre o capital, além do valor das custas.

Não se obrigava o credor a ficar com a fazenda, em virtude de sentença judiciaria, mas teria o direito de a levar á praça com os abatimentos successivos, de dez por cento sobre a avaliação, até a arrematação.

Se não houvesse licitante ás differentes praças teria o credor o direito de ficar com os bens que escolhesse, necessarios á liquidação da divida. Isto sem prejuizo dos direitos do primeiro credor hypothecario.

Esta ultima estipulação referia-se primeiro ao café em deposito na fazenda, depois aos bens moveis ou immoveis adquiridos após a data da primeira hypotheca, como por exemplo terras para augmento da propria fazenda.

Para melhor garantir a liquidação e a divida havia segunda hypotheca em favor do credor, sobre todos os bens do devedor.

Estes actos tabellionaes apenas requeriam registro para terem força de segunda hypotheca.

Como vemos eram draconianas estas clausulas dos contractos de penhor agricola que van Delden Laerne affirma terem tido extensão, ao nosso ver, exaggerada.

Em Santos raramente se assignavam contractos de consignação.

Os commissarios faziam adiantamentos, sob garantia de letras a 6, 12 e 18 mezes, que só podiam ser descontadas no Banco, no prazo de quatro mezes. Raramente se exigiam escripturas de compromisso.

Se um fazendeiro se atrasava muito e não podia, ou não queria, pagar ao credor, recorria a advogados que, mediante bons honorarios, tratavam de negociar um accordo entre credor e devedor, mediante rebate da divida, de 25 a 30 por cento, obtido com o reforço da garantia de segunda hypotheca.

Ao ver de Francisco Belisario, em 1883, devia o Brasil muito mais esperar do aperfeiçoamento de seus productos do que da alta de preços. Com o assucar, por exemplo, era inutil pensar em alcançar melhores cotações.

Offerecia o paiz, extensões tão vastas, tão ferteis e de climas tão apropriados que, se a industria da cultura da canna e a consequente fabricação do assucar tomasse alguma importancia, assumiria o Brasil tal posição, que o cultivo, em muitos paizes menos bem dotados, teria de cessar.

Emquanto os preços haviam sido elevados, a cultura e o fabrico imperfeito do Brasil tinham sido possiveis; mas desde algumas dezenas de annos as cotações declinavam sempre, apezar do augmento do consumo em todo o mundo. Era preciso,

pois, que, no Brasil, se tivesse bem presente este facto: a cultura da canna e a fabricação de assucar não podiam esperar salvação de preços mais remuneradores, não era de prever que pudessem elevar-se acima do nivel em que se achavam: deviam pelo contrario baixar ainda mais. Assim a salvação desta industria estava em produzir muito e barato. Neste terreno, felizmente, o campo de actividade e de melhoramentos que se offerecia ao Brasil era quasi indefinido; tudo aqui estava por se fazer. Se não possuia condições superiores (e certamente não as possuia) ás de algumas regiões do mundo, productoras de canna de assucar, dispunha, entretanto, de tal extensão de territorio, que a luta seria toda em sua vantagem.

Dia a dia no emtanto declinava o papel do Brasil como exportador de assucar!

Defronte dos nossos centros productores do Maranhão, de Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia e Rio de Janeiro, passavam os vapores francezes, levando carregamento de assucar de beterraba para os mercados do Prata!

A situação se tornaria muito mais seria se não houvesse melhoria de condições na producção nacional.

"Se a nossa industria não se modificar, somos capazes de ver o assucar de beterraba entrar nas nossas capitaes, ao menos o assucar fino, e banir o de canna das casas ricas, deixando-nos sómente nas qualidades grosseiras de uso geral," prophetisava Belisario alarmado.

Com o café se daria o mesmo caso, em maior ou menor prazo, igualmente. Era preciso, custasse o que custasse, tratar da melhoria de seus typos de beneficiamento e exportação. Notavam-se comtudo symptomas de melhores tempos, mas ainda muito tenues. Haviam se fundado recentemente na cidade do Rio de Janeiro, dizia André Rebouças em 1883, tres companhias: a *União Agricola* a *Cia. Commercio de Café* e a *Cia. Lavoura e Commercio,* destinadas sobretudo á producção de cafés finos.

Estas emprezas representavam um progresso real no commercio cafeeiro; eram a applicação do fertilissimo principio da associação ao mais importante artigo de exportação do Imperio.

No emtanto, mesmo no limitado circulo de sua acção, ainda muito restava a fazer. Nenhuma dellas ainda installara machinismos e apparelhos para escolher, limpar, joeirar, brunir e ensaccar o café.

Continuava-se a fazer este serviço, muito rotineiramente, a braço de escravos, escandalisando o estrangeiro, que visitava

o Rio de Janeiro, com scenas de barbaria que não podiam mais ser vistas, sem muita dor.

No Rio de Janeiro existiam dois estabelecimentos particulares, apenas, para brunir o café, movidos a vapor, apparelhos porém ainda muito imperfeitos, dando fraca idéa do que a industria moderna podia fazer.

Bastava que o governo imperial impuzesse, na approvação dos estatutos das companhias, a obrigação, geral e commum a outras companhias, de não possuir escravos e só empregar braços livres, para conseguir limpar o Rio de Janeiro dessas immundas tarimbas de escravos, no centro da capital; desses armazens empoeirados e velhos! Teria assim obrigado as companhias a reformar um systema de trabalho obsoletissimo no seculo do vapor e da electricidade!

Protestava Rebouças contra a idiocia de certas praticas.

Correntes no commercio cafeeiro brasileiro, rotineiro e barbaro o systema de provar o café, furando-se as saccas e lastrando-se as ruas com esse precioso fructo.

Porque não eram as saccas numeradas e marcadas com o nome do exportador? Não bastaria tal garantia da qualidade do producto? Acaso se furavam no Brasil os fardos de algodão ou de canhamo, comprados ás fabricas inglezas?

Era preciso que o progresso penetrasse em todas as praticas commerciaes e agricolas.

Dispor o Brasil de telegraphos e locomotivas quando nelle se lavrava a terra e exportavam-se os productos desta como havia cem annos atraz era fazer, pelo menos, papel ridiculo perante o mundo civilisado.

Este vivia perfeitamente informado da vida nacional brasileira a cada momento, graças aos cabos submarinos.

CAPITULO XII

O café determinante do surto ferroviario no Brasil — Extensão tomada pela rede de estradas de ferro no territorio cafeeiro até a queda do Imperio

Foi o café o maximo determinante da construcção da primeira estrada de ferro brasileira, a de Mauá á Raiz da Serra da Estrella, e depois a de Dom Pedro II. Já o frisamos na primeira parte deste trabalho.

A Dom Pedro II, que contava em 1858 sessenta e dous kilometros apenas, estava em 1863 com 90, em 1868 com 203, e em 1873 com 375.

O café determinara tambem a abertura dos 139 kilometros de Santos a Jundiahy em 1867, assim como os 45 da Paulista, de Jundiahy a Campinas. Em 1877 tinha esta linha uma extensão de 135 kilometros e em 1887 a de 242, e todos em plena zona cafeeira. A Mogyana servidora da zona cafeeira tinha a 1.º de janeiro de 1888 nada menos de 551 km., em trafego e 188 em construcção. A Rio Clarense, que em 1881 encetara seus trabalhos contava, em 1887, no seu tronco e ramaes de Jahú e Araraquera um total de 264 km. em trafego. Os cafesaes do Oeste haviam determinado a sua construcção assim como os da Matta de Minas, a da Leopoldina a que se annexara outra linha cafeeira de escoamento de grande importancia, a antiga Estrada de Ferro de Cantagallo. Assim a 1.º de dezembro de 1888 possuia a Leopoldina uma rêde de 1.204 kms. A Grão Pará, antiga Mauá, com seus 92 kms., ainda a ella não se annexara.

A Sorocabana a principio não atravessava zona cafeeira mas ia em demanda das terras onde havia ricas lavouras formadas e incipientes como as do Tietê, Botucatú. Contava a 1.º de janeiro de 1888, 376 kms.

O quadro das ferrovias cafeereiras do Brasil a 1.º de janeiro de 1888 era, segundo Fernandes Pinheiro, o seguinte:

Dom Pedro II	725 kms.
Leopoldina	1.171 "
Mogyana	739 "
Paulista	242 "
Sorocabana	376 "
Ituana	260 "
S. Paulo Rio de Janeiro	232 "
S. Paulo Railway	139 "
Rio Clarense	264 "
Campos	223 "
Santo Antonio de Padua	93 "
Santa Izabel do Rio Preto	72 "
Rezende e Arêas	28 "
Ramal de Cantagallo	69 "
Sant'Anna	39 "
União Valenciana	63 "
Rio das Flôres	36 "
Ramal Bananalense	29 "
Juiz de Fóra	52 "
Bragantina	52 "
Rio Pardo	36 "
Itapemirim Alegre	70 "
Itatibense	19 "

Assim dos 9.800 kilometros que o Brasil então contava de ferrovias, mais da metade estava nas terras cafeeiras. Grande numero de linhas existia mas que viviam sobretudo das garantias de juros representando milhares de kilometros. Outras haviam sido construidas para fins estrategicos, politicos e humanitarios. E seus coefficientes de saldo kilometrico eram porém os mais seguros indices da prosperidade das zonas servidas.

Sem falar no da S. Paulo Railway que era excepcional (approx. 28 contos) havia os da D. Pedro II (cerca de 6 contos), da Paulista (8:000$) que batiam longe os das demais estradas. Podia-se affirmar que salvo uma ou outra pequena linha, como a Recife-Palmares e Recife-Timbaúba, as estradas de ferro não cafeeiras, eram deficitarias, algumas dellas largamente até.

Bastava, aliás, confrontar o volume do trafego e o numero de passageiros das ferrovias centraes em 1887 com as de outras zonas para d'ahi se deduzir a superioridade d'aquellas.

D. Pedro II	4.555.000 passageiros	e 393.034 tonels.
Leopoldina	351.867 "	e 990.182 "
S. Paulo Railway .	280.452 "	e 360.669 "
Paulista	248.081 "	e 143.781 "
Mogyana	209.110 "	e 115.564 "
Recife-Palmares. ..	191.376 "	e 103.805 "

As demais estradas tinham movimento muito inferior e algumas dellas eram absolutamente sem movimento.

A progressão da kilometragem nos 35 annos imperiaes fôra a seguinte:

1854	14.500 ms.
1855	14.500 "
1856	16.190 "
1857	16.190 "
1858	109.136 "
1859	109.376 "
1860	222.696 "
1861	251.062 "
1862	359.461 "
1863	428.032 "
1864	474.437 "
1865	498.393 "
1866	513.040 "
1867	597.526 "
1868	717.626 "
1869	736.840 "
1870	744.922 "
1871	868.779 "
1872	932.154 "
1873	1.128.884 "
1874	1.283.877 "
1875	1.800.895 "
1876	2.122.407 "
1877	2.387.262 "
1878	2.708.925 "
1879	2.910.618 "
1880	3.397.872 "
1881	3.945.906 "
1882	4.464.331 "
1883	5.353.624 "
1884	6.302.094 "

1885	6.930.285 "
1886	7.858.664 "
1887	8.399.687 "
1888	9.320.887 "
1889	9.383.087 "

No afan absolutamente consciencioso, valha a verdade, de informar do melhor modo o seu governo e a sua nação do que era o Brasil cafeeiro, expoz van Delde Laerne, com grandes pormenores, a extensão e o desenvolvimento da rêde ferroviaria brasileira, na zona do café.

Explicou a fundação das emprezas, adduziu fartos dados sobre sua kilometragem e movimento financeiro, de passageiros e cargas, occupando-se com o assignalamento dos fretes de café como era de esperar.

Em 1882 havia no centro do Brasil 4.198.498 kms. de vias ferreas, no resto do Imperio 3.137.013.

As primeiras assim se distribuiam:

Na provincia do Rio de Janeiro ..	1.923.845 kms.
Na provincia de S. Paulo	1.452.332 "
Na provincia de Minas Geraes .. .	822.121 "

Os preços do transporte de café por tonelada metrica vinham a ser:

De Juiz de Fóra ao Rio de Janeiro	(278 kms.)	39$190
De Cachoeira ao Rio de Janeiro	(265 ")	37$761
De Valença ao Rio de Janeiro	(157 ")	37$700
De Rio Preto ao Rio de Janeiro	(195 ")	48$700
De Porto Novo ao Rio de Janeiro	(262 ")	37$820
De Passa Tres ao Rio de Janeiro	(159 ")	30$300
De S. Paulo ao Rio de Janeiro	(497 ")	85$350

As divergencias entre fretes e kilometragem explicavam-se pelo facto de que diversos destes percursos pertenciam á Dom Pedro II e a outras linhas tributarias como a União Valenciana e E. de Ferro S. Paulo-Rio de Janeiro, etc.

Nas linhas do oeste fluminense os fretes mais altos mesmo na E. de Ferro de Cantagallo ou de Cordeiro (161 kms. a 48$100, para Nictheroy), Macuco (180 kms. a 51$900) e Aldeia da Pedra (hoje Itaocara) (65$600 para 231 kms.).

O mais alto frete na Leopoldina era de S. Geraldo (78$680 para 465 kms. do Rio de Janeiro).

Nos 183 kms. de Campos a Tombos de Carangola a tonelada de café pagava 45$750.

Em S. Paulo eram estes os fretes:

Na S. Paulo Railway de Santos a S. Paulo	(79 kms.)	18$540
Na S. Paulo Railway de S. Paulo a Jundiahy)	(60 ")	12$360
Na Paulista de S. Paulo a Descalvado	(284 ")	38$380
Na Sorocabana de S. Paulo a Tietê	(266 ")	38$740
Na Ituana de Jundiahy a Piracicaba	(138 ")	28$430
Na Mogyana de Campos a S. Simão	(255 ")	45$610

Assim as lavouras mais afastadas do porto de Santos pagavam:

Na E. de Ferro de S. Paulo ao Rio de Janeiro (Cachoeira — 310 kms.)	66$130
Na Paulista (Descalvado — 363 kms.)	50$740
Na Mogyana (São Simão — 440 kms.)	67$240
Na Ituana (Piracicaba — 278 kms.)	40$790
Na Sorocaba (Tietê — 266 kms.)	38$740

Assim como vemos as divergencias de frete por tonelada kilometro eram pequenas salvo na S. Paulo-Rio de Janeiro, que naturalmente pretendia encaminhar os cafés de sua zona para a Guanabara cobrando aliás fretes caros.

Falando do surto ferroviario brasileiro diz van Delden Laerne azedamente: De 1865 a 1873 a construcção das estradas de ferro pouco avançou.

Neste ultimo anno surdiu a febre das linhas ferreas que ainda agora (1884) acabrunha o Brasil. Todo o mundo se esforçou por obter das assembléas provinciaes garantias de juros correspondentes a novas estradas.

Os dividendos de dez e de doze por cento apresentavam-se aos olhos offuscados. Varios ganharam nestas manobras cujo fim só visava a venda das concessões com garantias de juros tendoem vista commissões de cinco a dez por cento.

Dest'arte haviam apparecido linhas até em territorios que deviam ser cortados mais tarde (como a de Lavrinhas (aliás Cruzeiro) a Tres Corações), atravez de uma zona totalmente inculta.

Salientando a importancia capital da zona cafeeira no conjuncto da economia do Brasil dizia em 1884 van Delden Laerne que um indice de tal preponderancia se aferia pelo desenvolvimento da viação ferrea atravez das terras do café.

Assim a Provincia do Rio de Janeiro contava 1.634.397 kms. de linhas em trafego e mais 289.488 em construcção ou fosse um total de 1.923.845 m., Minas Geraes 447.521 em trafego e 374.600 em construcção, total 822.121, São Paulo 1.400.532 em trafego e 52.000 ms. em construcção, total .... 1.452.532. Conjuncto das tres provincias 4.198.498 e do resto do Imperio 3.137.013.

Haveria a descontar destes totaes diversos trechos que não serviam a zonas propriamente cafeeiras e o autor hollandez inadvertidamente conglobou na rêde fluminense trechos mineiros da D. Pedro II. O systema das pequenas linhas Campistas e de Macahé Campos, tambem não deveria ser incluido neste computo nem a antiga Rio Minas e a incipiente Oeste de Minas.

QUINTA PARTE

A Agronomia do Café
nos ultimos decennios
imperiaes.



CAPITULO I

Ideias antigas sobre a fertilidade dos solos destinados ao cafesal — A conservação da humidade nas lavouras — A utilisação dos adubos vegetaes — Os detrictos da lavoura — Ideias primarias sobre a chimica cafeeira — Opiniões favoraveis ao enleiramento — Informes falsos de Moreira sobre os primordios cafeeiros — A Monographia de Porto Alegre

Escrevendo a respeito da adaptação do cafeeiro aos sólos chamava o Dr. Carlos Ilidro a attenção dos interessados e do publico brasileiro em geral, para um caso, a seu ver muito serio.

Era este agronomo, paulista, nascido em Araçaringuama e apaixonadamente estudava as questões relativas á agricultura, publicando um periodico *O Agricultor Paulista* que no seu tempo teve muita acceitação e autoridade, quer pelos artigos originaes quer pelas bôas transcripções e traducções.

A collecção desta revista mostra-se hoje extremamente rara.

Num futuro que se lhe antolhava proximo, não era a questão da naturalisação do cafeseiro o problema que mais preoccuparia a lavoura do Brasil e sim uma crise agronomica. Manifestava-se por symptomas inquietadores que, remotamente, ameaçavam o interesse economico da principal industria agricola brasileira.

Sabia-se que além das condições de latitude, de todas as condições que deviam fornecer ao cafeeiro o *simile* da sua topographia botanica, não podia a cultura da rubiacea prescindir das condições geraes que toda a planta devia encontrar no sólo, quer a topographia nativa, quer a adoptiva.

Sabiam os lavradores que o cultivo do cafeeiro em terrenos cançados, exhauridos, tornava-se impossivel, ou pelo menos pouco productivo, e duravel, como toda a cultura que exigia terra vegetal, mais ou menos rica de certos principios chimicos.

As mattas virgens vinham a ser os terrenos que, contempladas as outras condições agronomicas do sólo, forneciam por excellencia ao cafeeiro o seio apto á sua vegetação, fructificação e viabilidade. "Terra virgem e fresca!" era o proloquio univer-

sal no Brasil. Desde que o lavrador não pudesse dispor dos terrenos de matta virgem, desde que fizesse o plantio em terreno de capoeira, ou capinzaes, a vegetação tornava-se impossivel, improductiva, ou pouco duradoura.

Em uma unica geração o cafeeiro exgotava as forças do sólo. A geração que lhe succedia deveria procurar o seio fecundo de outro terreno de matta virgem; desde então a cultura via-se repellida de uma região adaptada, para outra menos adaptada.

Precisava o lavrador, na segunda geração, abandonar os seus rocios em procura de torrão mais conveniente. Dahi o nomadismo da cafeicultura.

Em qualquer parte do mundo semelhante crise acarretaria grandes transtornos na ordem economica, na situação industrial, politica de um paiz. Que não seria pois no Brasil, onde as difficuldades do transporte dos generos tanto pesavam! Que seria da classe agricola repellida do littoral, a braços com as difficuldades duplicadas dos meios de transporte?

Serviam estas considerações de introito ao preconicio do emprego das machinas no cafesal que o agronomo paulista advogava.

O arado devia a seu ver dar a essa crise a solução salutar que garantisse ao paiz a salvação desse grande interesse na ordem economica. Podia restabelecer as condições geraes da terra vegetal exhaurida na primeira geração do cafeeiro, e preparal-a para a futura resistencia.

Mas o arado era auxiliar repellido pela cegueira da rotina. Correspondia a um trabalho que assustava a classe agricola, uma innovação que ninguem queria ensaiar, que todos proscreviam sem exame, nem julgamento.

Já que os lavradores não acceitavam a charrúa, o instrumento que ao ver do velho agronomo paulista podia operar a salvação da cultura do cafeeiro, offerecia-lhes elle um conselho que pensava poder conjurar o perigo da crise, e cujo merito principal estava na sua exequibilidade, e facil acceitação.

Tinha o cafeeiro duração limitada entre 20 e 40 annos, quando aproveitado o beneficio da poda. Entre 20 e 30 annos devia o lavrador semear a segunda geração de suas arvores. Então já o terreno se exhauria. Sem providencia especial seria perdida a semente dessa segunda geração.

Este se exhauria pela perda da humidade, pela perda da terra vegetal, do *humus,* dos principios especiaes que forneciam

á planta os elementos de nutrição que pela assimilação elaborada se converteriam nos principios immediatos de seus fructos.

Tratava-se de restituir á terra essa humidade perdida, essa terra vegetal, primitiva, esse *humus,* esses principios especiaes.

O arado, e o adubo, adaptado, e auxiliado, ou dirigido pelas revelações dos segredos da cultura alterna, em um dia restabeleceriam o terreno exhaurido, restituindo-lhe humidade, terra vegetal, humus, principios primordiaes.

Mas até mesmo pela enxada se poderia renovar a feracidade do sólo.

O terreno de matta virgem sustentava durante 20 e 30 annos, mantendo o seu nivel de humidade, o cambio incessante determinado pela succção operada pelo cafeeiro, a evaporação effectuada sob a influencia do calor solar, e do ar atmospherico.

E entre a renovação da humidade fornecida pelas chuvas, o orvalho, e a ascenção operada pela camada de terra vegetal, ou humus, que a solicitavam das camadas inferiores da terra, as capinas, cujos despojos insufficientes não bastavam para a preservar da insolação indispensavel á vida da planta e á boa fructificação, deixavam o sólo nú, exposto a grandes perdas de humidade.

Deste modo a terra se exhauria de seu elemento hydrico, embora abundante no Brasil.

Podia o lavrador restabelecer, no terreno exhausto, a humidade necessaria á vegetação, oppondo ás régas e lavagens das chuvas, bolsas que demorassem o curso das aguas pluviaes, favorecendo-lhe a infiltração até as camadas profundas. Cavasse pois pequenos reservatorios nas ruas do cafesal, mais ou menos profundos, e multiplicados na razão da idade do cafesal, da exposição, da inclinação de seus planos, do sangramento, da composição chimica do sólo, e do predominio do elemento humus. O bom senso, as idéas ao alcance de todos dispensavam minucias.

Bastava que no estabelecimento destes depositos não se offendessem as raizes das plantas, descobrindo-as ou levando-lhes excesso de banho, nem tambem se multiplicassem as superficies causadoras de maior perda de humidade, o que devia regular o numero, a forma e a profundidade das aberturas.

O adubamento era outro auxiliar poderoso do meio de se restabelecer a humidade do sólo, como corpo permeavel ás régas pluviaes, e ao orvalho, e como philtro que solicitasse a ascenção da humidade das camadas inferiores, como a operavam a terra vegetal nativa, o humus, a cal viva, etc.

Não era porém o aproveitamento da réga pluvial a unica operação para recollocar o terreno exhaurido em sua primitiva condição de terra vegetal nativa da matta virgem, eminentemente apta á cultura do cafeeiro.

Nos ultimos annos da vida do cafesal, em praso que ficaria á discrição do lavrador, fosse marcado pelo centro das ruas do cafesal velho, arruamento novo a ser occupado por nova semente (muda ou grão).

Em cada capina, em torno da estaca que marcasse o lugar da nova semente, se abrisse um seio de capacidade sufficiente, em profundidade, e extensão para banhar todo o raizame e ahi se lançassem todos os despojos vegetaes do cafeeiro, e da vegetação nativa removida pela carpa, alternando-se uma camada desses despojos, e outra de terra.

Não convindo que se abrissem todas as covas, inteiramente, ao mesmo tempo, o que determinaria o prompto exhaurimento do terreno, cavasse o trabalhador na sua carreira, no centro do quadrado formado por quatro pés, uma cova que pudesse receber os despojos da capina em andamento ao alcance da enchada, começando pelo centro marcado pela estaca.

Esperando, do mesmo modo, nas subsequentes carpas, ao cabo de 3 ou 6 annos, tempo sufficiente para que esses despojos adquirissem as propriedades de terra vegetal, estaria completo o adubamento que preparasse o seio apto á nova vegetação, que se confiasse a essa terra. Precisava esta ser referta dos restos do antigo cafesal, aliás.

Ninguem receiasse que a applicação dada aos despojos vegetaes da capina, fosse prejudicial ao terreno. Abandonados na superficie da terra perder-se-iam quasi totalmente, pela volatilisação, e evaporação, quando se approximassem do estado de esterco, ou fossem arrastadas pelas aguas pluviaes.

O lavrador comprehenderia muito bem que este trabalho tinha alcance tal que lhe restituia a camada vegetal apta a crear a nova semente. Não era gravame consideravel no serviço da capina, só pedindo vigilancia e a attenção do feitor. Deste modo o lavrador obtinha nova cova para nova semente e habitat rico de melhor adubamento. Nos dois ou tres primeiros annos do cafeeiro, podia ainda completar esse adubamento, alargando a cova, addicionando-lhe novos contingentes de esterco vegetal, preparando insensivelmente o seio apto, e renovado á nova plantação.

O adiantamento das sciencias agronomicas, quanto ao emprego dos adubos, que o lavrador podia, á vontade, adaptar a cada cultura, fazendo predominar os principios chimicos que

creavam, á vontade, as differentes especies de terra, permittia, com segurança, restabelecer no terreno exgotado os principios indispensaveis á bôa nutrição do cafeeiro supprindo gastos.

Conquanto não pudesse o Dr. Labre suggestor destas considerações e collaborador do Dr. I. de Silva, dizer aos lavradores que saes — que principios mineraes entregavam ao cafeeiro os principios pelos quaes a seiva lhe fornecia os elementos elaboradores do *oleo volatil concreto, a mucilagem, a cera, o oleo liquido amarello, o oleo graxo-solido, extractivo, apothema, albumina, vegetal, cafeina, acido gallico* que se encontravam na semente; comquanto ignorasse os segredos da chimica viva, que transformava os principios mineraes em organicos, podia, comtudo, assegurar que os *detrictos* do descascamento do café, decompostos nas fermentações, nas putrefacções de suas occultas operações chimicas desorganisariam esses productos, decompostos pelo fogo, reduzidos a cinzas ricas e potassa.

Affirmava que taes detrictos, convenientemente dispostos, e associados aos despojos organicos que a capina accumulara, em cada anno, davam, ao novo adubamento, principios que restabeleceriam a aptidão primitiva da terra vegetal nativa, determinada pela cultura natural ou artificial.

Nada mais facil do que, em cada caminhada, sahisse o trabalhador para o cafesal, carregando além da enchada, no cesto em que colhia o café, as cinzas, ou a palha do descascamento, amontoada junto dos pilões, ou do descascador. Misturando estes detrictos, convenientemente, aos outros despojos organicos podiam lançal-os, conjunctamente, na nova cova preparada para asseio da nova semente.

Deste modo a renovação dos principios exhauridos verificava-se, sem grande accrescimo de trabalho, restituindo ao terreno empobrecido os principios mineraes que forneciam ás plantas os elementos essenciaes de sua nutrição especial.

Como vemos, já naquelles annos distantes havia quem no Brasil se batesse ardentemente pelos problemas capitaes do enleiramento e estercamento dos cafesaes.

A chimica biologica do Dr. Labre e do Dr. Carlos Ilidro ainda era bem summaria, mas em todo o caso demonstrava o interesse com que os illustrados paulistas acompanhavam os progressos de sciencia agronomica universal.

Escreviam antes que a estrada de ferro viesse dar escoadouro aos productos da região cafeeira. Assim nada mais natural do que as suas considerações relativas á poupança das terras quando o raio de plantação de lavouras novas estava tão reduzido pelo encarecimento extraordinario dos transportes.

Por esta época era verdadeira insensatez plantar café além do Rio Claro.

Verdadeiro paladino do progresso, da civilização e da cultura do Brasil foi o Conselheiro Dr. Nicolau Joaquim Moreira, de quem tanto temos falado.

Esposando uma tradição, sobremodo contestada pela documentação e, ao nosso ver, nascida, ou pelo menos divulgada, graças a uma romancete historico muito mediocre da lavra de Azambuja Suzano, diz-nos ao falar dos primordios do café.

"Apezar dos esforços empregados pelo botanico padre-mestre Conceição Velloso e de algumas violencias praticadas pelo Marquez do Lavradio com o fim, aliás louvavel, de promover a cultura do cafeeiro, permaneceu este por muito tempo nos jardins do Rio de Janeiro, figurando como planta de ornamento, até que certos artigos sobre o café de Cuba, publicados nos jornaes da Côrte, fizeram com que alguns lavradores emprehendessem o plantio do cafeeiro, sem que todavia abandonassem a cultura da canna de assucar."

Parece-nos muito contestavel esta influencia dos taes "artigos sobre o café de Cuba", num tempo em que quasi ninguem lia.

As primeiras colheitas de café fluminenses foram por demais mesquinhas, affirma o agronomo brasileiro. Ignoravam-se por completo os processos mecanicos e nem havia machinistas.

Os lucros não correspondiam aos trabalhos pois não se conseguia vender café a mais de 800 rs. a arroba.

E' outra informação falsa do Dr. Moreira, a ella levado pela falta de conhecimento da documentação. Já em meados do seculo XVIII, o café brasileiro se vendera a tres e a quatro mil réis por arroba.

O desanimo tornara-se geral e por tal modo que muitos fazendeiros tinham incendiado seus cafezaes.

Os que não haviam desacoroçoado tiveram o prazer de ver que as subsequentes remessas para o estrangeiro, do seu producto, já melhor beneficiado, obtinham melhores cotações, não pondo duvida a praça do Rio de Janeiro em lhes comprar a arroba á razão de 7$000.

Tudo isto é muito phantasista e o nosso autor generalisou com algum caso particular.

Desde então "as vastas e solitarias florestas do Brasil, ainda respeitadas pela rotina e a desconfiança, haviam sido abatidas pelo machado e o fogo e todos os proprietarios de uns palmos quadrados de terreno puzeram-se a cultivar o café".

A introducção de machinas viera facilitar e aperfeiçoar os processos e o territorio do Rio de Janeiro offerecera, em poucos annos, o magnifico espetaculo de grandes estabelecimentos agricolas, belissimas fazendas onde se proporcionavam os gozos da vida, acompanhados de todas as commodidades. Obra, sem duvida, de bem pouco tempo, pois a verdadeira cultura cafeeira datava de 1830.

Originario da Arabia, e por conseguinte accomodando-se facilmente nas regiões inter-tropicaes, o cafeeiro aprazia-se em localidades cuja temperatura oscilasse entre 20 a 25 graus centigrados.

No Brasil não se mostrava muito sensivel á influencia do frio regular, pois era visto vigoroso no Paraná, no interior de Minas Geraes, em S. Paulo e em Santa Catharina; apenas as colheitas se lhe tornavam irregulares. Por este motivo a maior parte dos fazendeiros despresavam taes terras a que davam o nome de *frias*.

O café das terras, onde se podia cultivar todas as plantas da zona temperada, era de qualidade muito superior, arôma forte, gosto delicado e incomparavelmente mais agradavel ao paladar. E quando bem preparado, quasi superior ao Moka. Ao menos nos mercados alcançava preço mais elevado.

Preferiam-se, no Brasil, para a cultura do cafeeiro as collinas ás baixadas e varzeas.

Nestas a folhagem se desenvolvia com exuberancia, o arbusto tornava-se frondoso, a fructificação era copiosa porém o fructo pela maior parte vinha chôcho, ou então grande, leve, pouco chumbado e quasi sem arôma.

Havia entretanto fazendeiros que pensavam ser engano cultivar o cafeeiro nas collinas de preferencia ás baixadas, firmando-se em que nessas localidades era mais facil o emprego do arado. O cafeeiro nutria-se melhor e por conseguinte resistia ás pragas que costumavam accomettel-o, sendo a maior quantidade de humidade dessas localidades inconveniente removivel por meio da drenagem descoberta, facil de executar-se como se fazia na Guyana Hollandeza.

Os cafeeiros voltados para o nascente mostravam-se os mais productivos, assim como os que ficavam ao sol tomavam maior desenvolvimento e por isto reclamavam mais espaço. Era convicção dos lavradores que o cafeeiro exposto ao poente não produzia bem. Seu café era esverdeado, côr de ervilha, transparente, sem brilho e incapaz de ser brunido, emquanto o exposto ao nascente, e batido pelos raios do sol, offerecia grãos verdes dourados, amarellados, claros, pesados e aromaticos.

Aos terrenos da primeira especie "davam os lavradores o nome de noruegas, aos da segunda meias-laranjas".

Falando das qualidades diversas dos typos brasileiros lembra Moreira que em geral o cafeeiro de serra abaixo dava fructos desenvolvidos, de côr carregada e gosto pouco forte. O de serra acima grãos pequenos, e esbranquiçados, de gosto e arôma fortes, porém agradaveis.

Nos annos chuvosos as lavouras da baixada pouco produziam, e as outras mais, do que ellas. Menos, porém, do que nas épocas soalheiras.

Contrariando de frente opiniões hoje inatacaveis, após o estudo acurado das consequencias desastrosas da erosão, diz o nosso autor:

"A provincia do Rio de Janeiro, montanhosa como é, offerece uma bella e favoravel disposição á cultura do cafeeiro, favoneada esta ainda mais pela natureza e uberdade dos terrenos daquella".

Quanto á uberdade do massapé fluminense, antes de lavado pelas enxurradas, cabia-lhe toda a razão.

"Além das terras de mato virgem, planta-se o cafeeiro em solos cuja composição regula pouco mais ou menos dois terços de argilla amarellada e um terço de humus.

Nos morros de barro vermelho, em terrenos areentos, mas cujo subsolo fosse humifero e nas vargens de massapé, o cafeeiro desenvolvia-se bem, contanto que lhe não faltassem as outras condições.

Nas terras argillosas o cafeeiro não enfolhava demasiadamente.

Era-lhe o fructo pequeno, porém pesado, côr de chumbo e de arôma agradavel.

Na opinião de experimentado lavrador, Torquato de Oliveira, os terrenos soalheiros e argillo-pedregosos vinham a ser os preferiveis para a cultura do cafeeiro, graças ao fructo excellente que produziam.

Nas terras brancas, ou de segunda ordem, a cultura tornava-se penosa pela obrigação das repetidas carpas, emquanto as capoeiras isentas de samambaia provavam bem.

As autoridades em agronomia de S. Paulo consideravam como padrão para escolha de terras cafeeiras o facto de serem um mixto de argilla e silica, "caracter conhecido dos terrenos bons ou soffriveis".

Logo depois enunciava Moreira uma proposição que os paulistas repudiariam como monstruosamente falsa:

"As terras novas de primeira ordem, principalmente as roxas, não convêm ao cafeeiro (!) quer por excesso de elementos nutritivos, quer pela presença de alguma substancia prejudicial ao arbusto (!!)".

Alguns fazendeiros acreditavam que os terrenos já servidos, quando profundamente lavrados, deviam ser os preferidos em consequencia da maior facilidade do emprego de instrumentos aratorios e do pequeno numero de carpas que exigiam.

Onde pois o famoso axioma: "para café, terra fresca e sobretudo nova"?

Plantavam-se as lavouras em terrenos argillosos, de côr amarella-avermelhada existentes nas encostas das collinas e montanhas a maneira dos Cyngalezes que tinham as suas distantes do mar e em nivel acima de mil metros das aguas do Oceano. E tambem á moda dos lavradores das Antilhas que preferiam ás planicies os morros de origem vulcanica.

Pela vegetação conheciam os lavradores brasileiros se eram ou não as terras apropriadas á cultura do cafeeiro. A presença da peroba, do cedro, do páo d'alho, etc., indicava boa terra, as palmaceas e as arvores resinosas o contrario.

Vemos que o nosso informante estava, pelo menos em certas vezes, pouco ao corrente do valor indicial dos padrões, visto como o cedro não se podia de todo equiparar á peroba como indice de fertilidade.

Em 1878 surgiu impressa em Lisbôa a *Monographia do café*, grosso volume da lavra do Consul Paulo Porto Alegre, a que muito ainda teremos de nos reportar.

Filho de Manuel de Araujo Porto Alegre, barão de Santo Angelo, o tão conhecido autor do *Colombo* e das *Brasilianas*, nasceu Paulo Porto Alegre, no Rio de Janiero, a 24 de julho de 1842. Seguiu os cursos do collegio de Dom Pedro II, mandando-o mais tarde seu illustre pae a Berlim onde frequentou, conta-nos Sacramento Blake, os cursos de sciencias naturaes da Universidade professados pelos mais notaveis mestres.

Matriculando-se na Universidade de Heidelberg ahi teve como mestre o grande Bunsen e formou-se em chimica.

Depois de escrever memorias, em allemão e portuguez, sobre assumptos de chimica e metallurgia entrou para a nossa carreira consular.

Em 1879 era vice consul do Brasil em Lisbôa e foi neste posto que escreveu a sua grande *Monographia do café: historia cultura e producção* (549 pags. in 8) publicada em 1879 e dedicada a Dom Pedro II.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO II

Regras antigas para o plantio dos cafesaes — O distanciamento das arvores — Contorversias entre os agronomos — Preparação de viveiros — Opiniões diversas —As medidas agrarias — Calculos de cafesaes — Fazendas e sitios

As questões relativas ao plantio do cafezal occasionaram calorosas discussões entre os nossos agronomos antigos. E maiores ainda os debates sobre a conveniencia do plantio e replantio, feito por meio de mudas ou, directamente, pelo de sementes.

Preparado o terreno destinado á cultura do cafeeiro procedia o lavrador á plantação, escrevia o conselheiro Nicolau Moreira, em 1873.

Antigamente, a maior parte dos lavradores estabelecera cafezaes irregulares, fazendo a plantação desordenada e assymetricamente. A difficuldade porém das limpas e das colheitas do producto, assim como a de dirigir os trabalhadores, trouxera o alinhamento das covas e o enfileiramento das arvores, collocadas distantes umas das outras 16 palmos.

A pratica mostrara que tal regra não podia ser absoluta, por quanto condições existiam que a modificavam frequentemente. Assim as terras planas, humidas e profundas, obrigavam a plantar *"raro"*, e as seccas, elevadas ou inclinadas, *"basto"* porém nunca de modo que entre um e outro cafeeiro medissem menos de dez palmos.

A plantação em xadrez mostrava-se rara no Brasil, ao passo que cafezaes de mais de mil pés em quadra occorriam muito frequentes.

Sendo de regra geral a plantação do cafeeiro em linhas parallelas e iguaes, alguns lavradores, comtudo, as desencontravam ou antes as alternavam. E isto para impedir que as grandes enxurradas arrastassem completamente, das collinas, os elementos fertilisantes do terreno, descalçando as arvores.

Havia quem, e com razão, condemnasse, por meio de argumentos mais ou menos fundados, o plantio dos cafeeiros em li-

nha inclinada sobre a base da montanha, onde se fizera a lavoura, preferindo a posição vertical, plantando-se porém o arbusto em cova profunda.

A inclinação forçada das mudas, dizia um articulista no *Agricultor Paulistano,* prohibia que as raizes ficassem bem acondicionadas e dispostas horizontalmente. Seria portanto sempre imperfeita a plantação e sujeita a uma mortandade espantosa. Fôra o que o nosso autor verificara em pequeno talhão cultivado por experiencia.

O cafeeiro desenvolvia-se em quatro annos. Durante os dois primeiros plantavam-se, nos intervallos das linhas dos cafezaes, feijão e milho, mas nunca fumo, arroz ou algodão. Aquellas culturas além de rendosas traziam maior e menor sombreamento aos arbustos. Assim se iam elles acostumando aos rigores do sol. Desde, porém que o cafeeiro começasse a produzir convinha suspender toda e qualquer cultura.

Um alqueire de terra, de cinco mil braças quadradas, comportava dois mil pés, fornecendo annualmente em média 170 alqueires, de milho e 35 de feijão, segundo o experimentado agronomo Dr. Carvalho de Moraes. Isto, porém, sómente, nos tres primeiros annos de existencia do cafeeiro.

Uma legua quadrada accomodava pois quatro milhões de cafeeiros, guardando entre si uma distancia de 16 palmos (3m,52).

Ensinava Porto Alegre em 1878:

Uma vez preparado o terreno, plantava-se o cafezal em alinhamento regular em quadra, ou em quinconcio, sendo o quadrado o que mais se devia preferir, guardando-se distancia conveniente. Em Ceylão era costume plantal-o com intervallos de cinco a nove palmos, (1m,10 a 1m,98), o que não deixava de ter seus inconvenientes, declarava o nosso agronomo.

Nos primeiros tempos da cultura, no Brasil, plantavam-se as pequenas mudas crescidas por baixo dos cafeeiros velhos, e provenientes de sementes destes cahidas. Não se tardara em reconhecer a desvantagem de semelhante systema. Essas mudas eram, as mais das vezes, de natureza rachitica, por provirem de arvores exhauridas, o que nem sempre se tornava facil reconhecer-se, a priori.

Com o tempo, porém, passara a plantação a ser toda feita com mudas creadas em sementeiras, ou com a semente directamente, isto é, pelo processo que o agronomo chamava *directo*.

No ultimo caso, lançavam-se em covinhas equidistantes alguns grãos escolhidos entre os fructos sãos e de planta vigorosa. Depois que as plantinhas, dahi nascidas, tinham de dez a doze pollegadas de altura, arrancava-se a maior parte deixando tão

sómente as necessarias em distancias eguaes, e principalmente as que apresentassem aspecto mais robusto.

O trimestre de Agosto a Outubro mostrava-se o mais propicio ao preparo dos viveiros. Apenas as sementes germinassem e as plantinhas começassem a crescer, conviria regar, amiudadamente, a terra dos viveiros, caso fosse a temperatura elevada e houvesse ausencia completa de chuvas ligeiras por espaço de mais de dois mezes. Essa precaução tornava-se necessaria afim de se evitar a perda completa das mudas. No fim de doze a quatorze mezes, ao mais tardar, salvo condições excepcionaes, teriam as mudas chegado á altura e estado proprio á transplantação. Para se effectuar esta escolhia-se geralmente a época chuvosa de março.

Alguns lavradores ainda alimentavam certos preconceitos acerca da influencia lunar sobre o exito desta operação, concordando, a maior parte, em que a lua cheia fosse mais favoravel. Não sabia o agronomo dizer até que ponto tal crença pudesse ter fundamento. Ao que se sabia, em nenhuma outra região cultora de café occorria. Se preconceito, originado pela rotina, e consequencia da ignorancia, para que persistir nelle?

Havia tambem divergencias quanto ao tamanho das mudas. Queriam alguns, que as mais crescidas fossem as melhores. Affirmavam outros o contrario. Julgava o nosso autor, que os primeiros tinham mais razão. Quanto mais desenvolvidas, menos soffreriam, quando transplantadas, a influencia absoluta da mudança, pois a sua força vital já era maior; além de que, dado o caso de ser o terreno aproveitado, para alguma cultura accessoria, emquanto o cafezal se desenvolvesse, as mudas mais fortes seriam suffocadas com menos facilidade por essas culturas, e a vegetação natural, que em taes terrenos desabrochava exuberantemente.

O espaçamento entre um e outro arbusto variavam no Brasil segundo a topographia das regiões. Em terrenos planos, tal distancia medeiava entre 3 metros e 3 metros e 25, emquanto que nos inclinados ou situados em elevação, e seccos, era ella menor, e nunca inferior a 2 metros de pé a pé. Ao primeiro caso dava-se o nome de plantio *raro,* ao segundo o de *basto,* palavras da technologia cafeeira, que nunca ouvimos empregar aliás. Não seria *ralo* o que pretendera o autor escrever?

Ainda não havia muito plantavam-se os cafezaes, não em alinhamento regular e symetrico, como convinha, mas em fileiras desencontradas sem coordenação verdadeira. Felizmente passara isto a ser muito raro, posto que frequentemente, em alguns pontos de certas provincias do norte, e em Santa Catharina obser-

vamos nós onde vimos verdadeiras moutas de cafeeiros. Tambem era rara a plantação chamada de *xadrez* não obstante, encontrarem-se em algumas provincias, grande numero de cafezaes estabelecidos por esse methodo, sempre, porém, pouco extensas.

Os fazendeiros que descuidavam da equidistancia e do alinhamento regular do cafezal, tinham em vista evitar que as chuvas torrenciaes descalçassem os pés dos arbustos, quer das mudas, quer dos formados.

Outro preconceito, tambem em parte destruido, o do plantio em direcção *inclinada*. Não havia, para isto, razão intelligente capaz de fundamentar tal pratica, cuja inutilidade o tempo se encarregara de demonstar. A posição vertical da muda, e o plantio, em cova profunda, eram geralmente reconhecidos como os mais proprios.

Por meio de estacas, seria facil alinhar bem um cafezal. Era todavia aconselhavel o uso de um cordel, em cada alinhamento, no acto da transplantação, para se evitar o aspecto, pouco agradavel, de uma lavoura desalinhada e sem equidistancias. Entre todas as culturas, não havia o que apresentasse aspecto mais attrahente, do que um cafezal bem alinhado e bem entretido, principalmente na época da florescencia e da fructificação.

Expondo os processos do plantio dos cafezaes no Brasil, dizia Couty em 1882 que elles se mostravam quasi identicos em Cantagallo, e em Campinas, municipios padrões.

Eram geraes em todo o Brasil. As differenças observadas dependiam directamente do meio e não dos processos em si. Haviam estes, nos ultimos annos, sido notavelmente melhorados no Brasil. Já ia longe o tempo em que a cafeicultura se cifrara á simples substituição da matta virgem pelo cafezal e depois ás carpas.

Defende Couty o systema da derrubada e da queimada como logicamente inatacavel. Não havia como proceder de outro modo! Se o desmattamento tivesse de ser praticado como na Europa, por que preço sahiria o alqueire de chão plantado? O argumento de que se destruiam essencias das mais finas não procedia. A não ser para o jacarandá, ainda não existia mercado, na Europa, para as madeiras do Brasil.

Outro argumento tambem fallivel: o systema brasileiro não permittia o emprego das machinas nos cafezaes tramados de raizame. Realmente, nos primeiros tempos, era assim, mas, ao cabo de vinte annos, a materia vegetal derrubada desapparecera incorporada á terra.

O unico inconveniente sério, consistia no deseccamento das terras produzido pelo cafezal. Viam-se, em muitos districtos, grandes espaços inteiramente seccos. Collinas safaras cobertas de sapesal. Em São Paulo o inconveniente mostrava-se menor, refaziam-se, muito melhor, as capoeiras e os capoeirões.

Naturalmente por influencia do menor declive dos terrenos.

Mas havia perigo para o futuro nesse emprego de cultura depredadora que Francisco Belisario com tamanha razão e propriedade classificara: "agricultura de nomades".

O melhor, para o momento, era prohibir a derrubada nos altos dos morros. Em Cantagallo as plantações de certos fazendeiros se faziam com mudas dos cafezaes formados: outras felizmente mais numerosas com mudas de sementeiras.

Achava Couty o segundo processo infinitamente superior ao primeiro e fala-nos de um fazendeiro cantagallense, adeantado, que imaginara o processo, depois chamado universalmente do jacazinho. Era felicissimo permittindo a selecção dos pés.

Muitas as causas da progerie dos cafeeiros que os lavradores explicavam erroneamente, attribuindo-a a diversos motivos. Ninguem se lembrava quasi de filiar, tal phenomeno ao insufficiente afastamento dos pés. Em Campinas, por exemplo lavouras de dezesseis palmos transformavam-se em verdadeiras mattas entrelaçadas e os fazendeiros reconheciam que o decrescimo das colheitas correspondia a esta situação.

Em outros lugares onde os cafeeiros não cruzavam os galhos morriam bruscamente os pés, a partir de certa idade. Alguem attribuira isto á actuação descuidosa da enxada, nas raizes especialmente.

Em S. Paulo explicavam o facto contando que a raiz mestra do cafeeiro attingira as camadas de conglomerado que occorrem no massapé e no salmourão.

Dizia Couty que, a seu ver, a causa da vida curta dos cafeeiros provinha da falta de afofamento das camadas araveis e ao excesso de argilla compacta do sub-solo. A maior permeabilidade da terra roxa e do salmourão provocava o desenvolvimento mais regular do raizame.

Na Provincia do Rio a camada sustentaculo dos cafezaes era mais exigua em geral, de cincoenta centimetros apenas, descansando sôbre a argilla e rochas impermeaveis, mais ou menos decompostas. Dava-se ainda a seguinte anomalia, o alto grau hygrometrico provocava a grande vegetabilidade das arvores. De repente, as raizes, cessando de crescer, não podiam mais corresponder ás exigencias da vida da planta. Dahi a circumstancia de se verem grandes lavouras inteiras perecer ao mesmo

— 8

tempo. Occorria como que uma epidemia vegetal. Assim succedia em São Paulo e em largas zonas do districto de Cantagallo.

A questão do plantio das lavouras levou van Delden Laerne a acuradas e longas observações de que resultaram bastantes paginas de sua prestante obra.

Abalançou-se o autor batavo a uma asserção discutivel.

A não ser na região do oeste paulista ainda habitado por indios selvagens, o Governo Brasileiro, não possuia um unico palmo de terra devoluta em toda a zona cafeeira.

Tudo pertencia a particulares ou a fundações ecclesiasticas (?). Estas costumavam arrendar ou aforar terras.

Os estabelecimentos ruraes eram conforme sua importancia relativa, a extensão *fazendas* ou *sitios*.

Outra asserção sobremodo discutivel, na zona paulista como sabemos, onde o nome *sitio* frequentemente designava e designa enormes lavouras.

Commumente, na zona fluminense, entendia-se que *situação* era uma propriedade de 50 alqueires no maximo, *sitio* de 100 alqueires tambem no maximo, *fazendola* de 150 alqueires igualmente no maximo.

Acontecia, no emtanto, que um grande proprietario, falando do alto de sua grandeza se referisse, depreciativamente, a um sitio visinho de 200 a 300 alqueires, chamando-lhe *fazendola*.

O alqueire, medida agraria corrente no Brasil cafeeiro, era realmente uma *medida de capacidade*.

Por analogia se entendia que um alqueire de terra vinha a ser a superficie necessaria para um operario rural plantar um alqueire de milho, em montes de 5 grãos cada um, numa distancia de 5 palmos de cova ou fossem 1m,10 em quadra.

Acontecia, porém, que um alqueire de terra dependia da medida de capacidade e da especie de milho, a semear. Por isto nem sempre um alqueire de terra correspondia á mesma superficie. Na zona de Santos, por exemplo, plantava-se o milho em losango, a uma distancia reciproca de 6 palmos ou 1m,32.

Como medida de capacidade, devia um alqueire conter 36,27 litros. No emtanto na cultura cafeeira era como se contivesse de 45 a 50 litros, segundo as praxes locaes.

Devia o estrangeiro estar ao par destas differenças para não se expor a constantes enganos.

Geralmente, entendia-se que um alqueire de café, ou de milho, media 45 litros. Se se tinha em vista uma medida de 50 litros, de tal se fazia expressa menção, como se dava com os contractos de trabalho.

Os grãos de milho tendo differentes tamanhos, segundo a qualidade, entendia-se que um alqueire de terra, plantado, com grãos miudos, devia ser um pouco maior do que outro, plantado com grãos graúdos, mesmo no caso das distancias reciprocas das covas serem mathematicamente exactas.

Pouco a pouco surgira a ordem de dentro desse cháos. Em 1885 só havia tres qualidades de alqueires, como medida de superficie.

Na provincia do Rio de Janeiro usava-se geralmente do alqueire de planta de 75 braços em quadra, ou 5.625 braças quadradas, equivalentes a 27.225 metros quadrados.

Em Minas e São Paulo, empregava-se mais o *alqueire geometrico* de 100 braças em quadra ou 48.400 metros quadrados, e o *alqueire paulista,* de 50 por 100 braças, equivalente a metade do alqueire geometrico ou a 24.200 metros quadrados.

Novo engano do nosso referendario. A zona do alqueire geometrico, como ninguem ignora, era a do Rio de Janeiro e Minas Geraes. D'ahi o seu nome de alqueire mineiro que em S. Paulo não se empregava de todo.

Num alqueire de planta contavam-se 22.500 covas de milho de 5 grãos cada, ou se a plantação vingasse bem, 112.500 pés.

Raramente, no Brasil, se levava em linha de conta os pés de café existentes num alqueire. Não via o fazendeiro conveniencia em fazer guias de talhões, como em Java. Isto era tanto mais espantoso quanto o valor de uma fazenda se calculava pelo numero de cafeeiros de differentes idades e não, como na Malasia pela producção média dos 3 aos 5 ultimos annos.

Media-se, geralmente, a extensão das lavouras de café pela quantidade de milho, que se tinha ou se tivera o habito de plantar entre os cafeeiros, praxe exquesita que frequentemente causava grandes enganos.

Assim, ousava van Delden Laerne affirmar, a maioria dos fazendeiros não sabia, ao certo, qual o numero de pés de café por alqueire, sendo os cafezaes implantados de differentes modos. Geralmente admittia numeros muito elevados por unidade superficial.

Affirma o autor neerlandez que a principio não conseguiu convencel-os de que suas declarações, eram exageradas. E por isto via-se obrigado a levar comsigo um quadro indicando o numero de arvores plantadas por alqueire, segundo o seu distanciamento.

Este quadro, facilitava-lhe ao mesmo tempo verificar, mais ou menos, os dados relativos tanto á extensão da plantação,

quanto ás arvores existentes no terreno. Tivera tal idéa depois de tomar conhecimento dos dados isolados recebidos, de diversos fazendeiros, pelo consul geral do imperio Allemão, o prestigioso Octavius Haupt, e annexo ao seu relatorio official, aliás traduzido para o portuguez e o francez.

Estes dados haviam sido obtidos de oito fazendeiros apenas, apezar do Centro da Lavoura e Commercio ter-se prestado a ajudar o Consul remettendo 24 itens relativos ás circumstancias economicas e productivas das respectivas fazendas.

Numero de cafeeiros a plantar num alqueire planta ou geometrico, numa distancia de:

	Alqueire planta (27,225^{m2})	*Alqueire geometrico* (48,400^{m2})
12 × 12 palmos	= 3.906 arvores	6.944 arvores
12 × 13 "	= 3.605 "	6.410 "
13 × 13 "	= 3.328 "	5.917 "
13 × 14 "	= 3.090 "	5.494 "
14 × 14 "	= 2.869 "	5.102 "
14 × 15 "	= 2.678 "	4.761 "
15 × 15 "	= 2.500 "	4.444 "
15 × 16 "	= 2.343 "	4.166 "
16 × 16 "	= 2.197 "	3.906 "
16 × 17 "	= 2.068 "	3.676 "
17 × 17 "	= 1.946 "	3.460 "
17 × 18 "	= 1.838 "	3.267 "
18 × 18 "	= 1.736 "	3.086 "
18 × 19 "	= 1.644 "	2.923 "
19 × 19 "	= 1.558 "	2.770 "
19 × 20 "	= 1.480 "	2.630 "
20 × 20 "	= 1.406 "	2.500 "

Um alqueire paulista correspondia á metade de um alqueire geometrico. Geralmente no Brasil plantavam-se aliás os cafeeiros a distancias maiores, uns dos outros, do que em Java.

Na zona de Santos, a differença entre fazenda e sitio não versava tanto sobre a extensão da propriedade como quanto ao valor de sua renda e o aperfeiçoamento das casas de machinas para o beneficio do café.

Propriedades, embora extensas, onde a colheita não excedia de 2.000 a 2.500 arrobas e cujo producto devia ser beneficiado, por preços fixos, em outras fazendas, seriam sempre consideradas *sitios*.

Como sabemos é esta informação especiosa. No oeste paulista sitio designava, e pode designar até hoje, propriedades enormes, perfeitamente apparelhadas.

Calculava-se a extensão média de uma fazenda em 300 ou 400 alqueires de planta.

Descrevendo o aspecto geral das nossas fazendas cafeeiras como as vira em 1883, dizia Van Delden Laerne que suas sédes geralmente se localisavam no lugar menos accidentado da propriedade, onde houvesse agua bastante abundante para mover as machinas.

O aspecto da fazenda brasileira não o achou Laerne alegre, geralmente. Apresentava um conjuncto de casarões enormes, de sobrado, cercados por dependencias em quadrado. Serviam estas para as senzalas e de residencia aos empregados brancos, nellas se notando ainda a pharmacia, a enfermaria, a venda. Vinham depois os terreiros, ou planos extensos para a secca, cimentados, ou de chão batido.

Tudo isto dava aos estabelecimentos ruraes mais um aspecto de fortaleza do que de centro agricola, tanto mais quanto ás vezes estavam cercadas de paredões ou estacadas, afim de se poder fechar o seu conjuncto, durante a noite.

Raramente se viam jardins com grandes arvores perto desses estabelecimentos. Fóra do primeiro pateo, só se conservavam algumas arvores, como o pau d'alho, a figueira branca e outras especies graciosas e umbrosas, mais para uso do gado e mostrar as excellencias da terra do que para decorar e enfeitar a paisagem.

As collinas circumvizinhas, desprovidas de matta, serviam de pasto ás mulas, cavallos, ovelhas, vaccas e porcos. Estes ultimos viam-se sem exagero, cercados dos mais carinhosos cuidados.

Descendo a pormenores conta-nos Van Delden Laerne um costume curioso, relatado como nova demonstração dessa tendencia da generalisação tão frequente entre os viajantes.

"Em regra geral, conta-nos, o primeiro convite que ao visitante se faz numa fazenda é o da visita aos chiqueiros. Com visivel ar de satisfação relatam os fazendeiros tudo quanto se refere á manutenção e alimentação de seus queridos grunhidores. Se a estes não pouparem as visitas os elogios, sobretudo tratando-se de commentarios sobre os cevados, taes louvores resoarão muito mais agradavelmente aos ouvidos do fazendeiro do que qualquer sentimento admirativo mais tarde demonstrado pela apparencia de suas bemfeitorias e lavouras. Convem comtudo

que se recorde que nas fazendas o porco fornece, tanto ao senhor como ao escravo, a base da alimentação".

Esta solicitude suinophila proveio, talvez, do facto de que o batavo haja visitado fazendeiros, velhos tocadores de varas, antes de enriquecerem na lavoura da rubiacea.

Em torno da fazenda toda, incluindo-se ahi os pastos, havia uma e até duas cercas, acaso a natureza já não lhe houvesse dado divisas naturaes por meio de ribeirões ou depressões dos valles. Tal precaução era indispensavel, pois o gado pastava em liberdade, sob a guarda de um escravo, invalido ou de uma creança escrava, nascida livre. De algum *rio branco!* escreve o neerlandez a usar de um termo que nos parece ser de inventiva estrangeira para qualificar os "ingenuos", os "libertos na pia" como se dizia mais geralmente.

Tal precaução seria deficiente se as mulas, vaccas e ovelhas não fossem ensinadas a permanecer perto das respectivas madrinhas. Tal nome indicava as mulas, vaccas, ovelhas ou eguas que ao pescoço traziam as campainhas, destinadas a reunir a sua tropinha.

Entrava-se em terras da fazenda por duas, ou tres porteiras, arranjadas de modo tal que se fechassem pelo proprio peso. Geralmente estavam os cavallos e mulas tão bem ensinados que nem era preciso apear-se o cavalleiro para abrir taes barreiras.

Nas redondezas das grandes fazendas, sitios e fazendolas encontravam-se, naturalmente, construcções primitivas de barro, cobertas de sapé ou telhas cruas, com terreiros não cimentados. Tambem seus donos não dispunham de machinas, manipulando estes pequenos lavradores, elles proprios, o producto de suas lavouras.

CAPITULO III

As sementeiras — Processos recentes — Depoimentos sobre os viveiros — Vida dos cafesaes fluminenses e paulistas

Explicando como se realisava outr'ora no Brasil o plantio das lavouras expunha Nicolau Moreira em sua acreditada monographia de 1873:

"O plantio do cafeeiro fazia-se antigamente no Brasil, por meio dos pequenos arbustos provenientes das sementes dos velhos cafeeiros e que á sombra destes vegetavam.

Esta pratica parecia prejudicial ao lavrador, pois de terrenos exhauridos, dos saes nutrientes e necessarios á evolução regular do cafeeiro, nunca podem provir mudas robustas.

Passara-se depois á pratica de dois systemas, plantara-se em domicilio fixo ou empregavam-se bôas mudas.

No primeiro caso lançavam-se, directamente, ao terreno, destinado ao cafezal, e em covinhas, dispostas em linha, e equidistantes, alguns grãos. Arrancavam-se as mudas depois de attingirem de doze a quinze pollegadas de altura, excepto as mais vigorosas de cada grupo.

No segundo caso preparavam-se viveiros para o que se escolhia terreno bemfeito, pouco exposto ás chuvas, ligeiramente inclinado para não reter muita humidade pois esta, quando excessiva, impossibilitaria a germinação da semente. Devia o solo ser profundamente cavado e bem afôfado.

Durante os equinoxios, abrir-se-iam no terreno sulcos longitudinaes e pouco profundos, distantes uns dos outros quarenta centimetros, e nelles se semeiariam grãos recentemente despolpados e procedentes de cafeeiros novos e robustos.

Em geral Agosto, Setembro e Outubro eram os preferidos para o preparo dos viveiros. As sementes deviam distanciar-se de 11 a 14 centimetros, sendo os sulcos cobertos por ligeira camada de terra. Se a estação corresse quente conviria regar os viveiros logo que as plantas começassem a nascer.

Ao cabo de dez mezes, a um anno, attingiam as mudas de doze a quinze pollegadas de altura e então em dias chuvosos (e segundo alguns lavradores durante a lua cheia de março) proceder-se-ia á transplantação, arrancando-se cada muda por meio da enxada e sem que se offendesse a raiz mestra. Ou, cortava-se-lhes o barbalho, collocando-se-as em covas anteriormente preparadas e espaçosas afim de que as radiculas da planta ficassem a coberto e sem constrangimento. Convinha, algumas vezes, resguardar por alguns dias, as novas plantas da influencia do sol, o que facilmente se alcançava, por meio de galhos e folhas de arvores sylvestres.

Muitos fazendeiros preferiam empregar mudas bastante desenvolvidas em consequencia das carpas virem a ser mais suaves e as plantas não correrem tanto risco com as culturas accessorias.

Alguns annos mais tarde expunha Paulo Porto Alegre que comquanto não fosse o cafeeiro planta annual, era entretanto pela sementeira que se obtinha a sua multiplicação.

Dois methodos havia para a formação das lavouras novas: ou semeando e deixando ficar no mesmo lugar as plantas, que de tal semente se desenvolvessem, ou transplantando mudas.

Podiam-se chamar taes processos *directo* e *indirecto*.

O methodo primitivamente empregado em muitos paizes, e, ainda não havia muito tempo, no Brasil, de se transplantarem as pequenas mudas nascidas em redor dos cafeeiros, e provenientes de sementes destes, derriçadas quando muito maduras, fôra completamente abandonado, desde que a pratica demonstrara serem taes mudas quasi sempre rachiticas. Os cafezaes dellas resultantes, além de fornecerem producto pouco valioso, mostravam, em breve, vitalidade muito inferior á observada nas lavouras provindas de sementes escolhidas directamente, ou transplantadas de viveiros.

Se por um lado os cafeeiros, não transplantados, eram em geral mais vigorosos, por conservarem a raiz-mestra, motivo pelo qual resistiam melhor ás grandes tempestades, por outro com elles surgiam difficuldades, nem sempre faceis a que o lavrador as superasse. Consistiam na escolha de terrenos proprios e zona de chuvas mais ou menos abundantes e frequentes.

Para que este methodo directo tivesse ensanchas de bom exito, seria necessario observar alguns requisitos indispensaveis, como estes.

1.º — Fossem enterradas estacas de madeira de 30 a 50 centimetros de altura, enfileiradas em linha recta, em distancias de 9 a 15 palmos, e junto a cada qual se abrisse pequena cova.

2.º — Em cada uma dessas covas, se deitassem de 3 a 5 grãos sãos, frescos, despolpados de fresco, e escolhidos de arvores não mui antigas, sobretudo muito vigorosas. Para a manipulação mais facil dos grãos despolpados, fossem elles cobertos com um pouco de cinza nova ou velha, antes da semeiadura. Não era necesario calcar os grãos na terra, como alguns, faziam; bastava lançal-os na cova e a esta cobrir com terra leve. Feito isto fosse a estaca deixada no mesmo logar, indicando o ponto semeiado, caso a semente não vingasse.

3.º — Era necessario o maior cuidado em limpar o matto pequeno e as hervas infalliveis nos lugares onde a terra houvesse sido revolta. Assim tambem convinha revolver, de tempos a tempos, a superficie do solo.

4.º — A estação mais conveniente á sementeira era a dos equinoxios e a dos dois mezes seguintes. Isto para o hemispherio norte, onde as sementeiras começavam, geralmente, em setembro. Para os do hemispherio sul março era a época propria.

Apenas as mudas attingissem a altura de 30 a 40 centimetros, o que segundo a zona o clima e o terreno, e outras circumstancias, podia variar muito, estavam em estado de poder ser transplantadas. Fosse então procedida a limpa, operação tendo por fim fazer uma selecção nas mudas, deixando-se as que maior vigor apresentassem.

Arrancar-se-iam, pois, todas as mais fracas, deixando-se, em cada covinha, apenas as mais robustas e mais altas.

Quando abandonadas e deixadas a crescer livremente, a vegetação de todas teria necessariamente que soffrer, por deficiencia da seiva recebida do terreno. Era pois uma pratica selectiva que se effectuava.

Na época do crescimento, isto é, de oito mezes a um anno depois de plantadas, já teriam adquirido a força necessaria para resistir ás seccas e outras intemperies funestas, geralmente, ás plantas novas.

As mudas arrancadas poderiam substituir as falhas de sementes em outras covas.

Nas Antilhas, e algumas outras regiões era costume aproveitar-se o terreno dos cafezaes novos, plantando-se milho ou feijão por entre os renques. Em alguns paizes plantavam-se mesmo arvores fructiferas. Em uns só durante os dois primeiros annos se utilisava o terreno e em outros, como geralmente no Brasil, nada se plantava.

Pretendiam alguns que os cafezaes directamente plantados produziam fructo inferior ao dos outros. A tal respeito nada

podia o agronomo adiantar, por falta de sufficiente pratica. Queria porém fazer uma observação: os cafezaes directos mostravam menos raizes lateraes, por terem uma mestra. Esta, enterrando-se pelo solo, perpendicularmente, ia encontrar uma camada de terra virgem, difficilmente attingida pelo calor do sol. Os directos, ao contrario, não tendo nenhuma ou quasi nenhuma raiz-mestra, apresentavam radiculas lateraes que pouco se afundavam pela terra, achando-se por conseguinte expostas a toda a influencia atmospherica. Parecia-lhe pois que os partidarios dos cafezaes indirectos não tinham muita razão ao defender o seu ponto de vista.

Por meio da transplantação obtinham-se estes cafezaes chamados indirectos.

Suas mudas provinham, em geral, de viveiros especialmente plantados. Para o estabelecimento de um viveiro, escolhia-se terreno regular, bem fôfo, ou antes afofado, e um pouco abrigado das chuvas, porque a humidade demasiada impediria a boa germinação da semente. Este terreno podia ser dividido em canteiros, ou plantado á larga. Um declive de 5 % era absolutamente indispensavel para o escoamento das aguas pluviaes.

A estação das chuvas costumava ser a mais propria á transplantação. Com um bom viveiro, grande abundancia de mudas fortes e bem desenvolvidas, e onde se pudesse escolher á vontade, seria talvez possivel tentar a operação em qualquer tempo, sem o risco da perda de muitas mudas.

Dois methodos se empregavam de transplantação das mudas.

1.º — Transportando-se-as com a terra adherente á raiz, e
2.º — Arrancando-se-as com as raizes nuas.

O primeiro mais laborioso e moroso, era no emtanto o mais seguro e productivo. Mais seguro porque, á excepção de numero muito exiguo pouco soffriam as plantas ou morriam. Mais productivo por duas razões: não só se tornavam necessarias menos mudas, visto como sua mortalidade diminuia, como pelo facto de não soffrerem a transplantação, o desenvolvimento vegetativo das mudas não era em nada, ou quasi nada, interrompido ou retardado. Por mais moroso e laborioso que fosse tal methodo não costumava ser geralmente empregado pelos lavradores, quando entretanto não exigia tantos cuidados e precauções, quanto á primeira vista se poderia julgar.

Tinha acceitação geral nas colonias francezas e em Porto Rico.

Deviam as mudas ser levantadas da sementeira, com o auxilio de ferramenta apropriada a tal fim, uma especie de sacco,

que de um só golpe apanhava a muda, com toda a terra em redór das raizes.

Quando a raiz mestra fosse mais comprida que a profundidade da cóva, cortava-se-lhe a ponta para que não se dobrasse, o que era mais facil do que aprofundar a excavação.

Enterradas e bem aprumadas as mudas, cobria-se a covinha com a melhor terra disponivel e a mais humida. Deste modo se podia trabalhar em qualquer estação, sem perda de tempo, muitas vezes necessario a outros trabalhos da fazenda.

Em geral as mudas pegavam perfeitamente, comtanto que se não quebrassem muito as raizes e o torrão a ellas adherente. Se a terra dos viveiros estivesse muito secca, era necessario humidecel-a um pouco, um dia antes da transplantação, regando-a até, se assim fosse possivel. Ou então esperar por um dia de chuva, para trabalhar no seguinte. Com a terra secca tornava-se quasi impossivel tal trabalho, com bom exito.

Para os cultivadores impacientes e aquelles que, pelo estado da estação, receiassem perder as mudas, offerecia este methodo todas as vantagens praticas; para os demais, porém, seria sempre mais prudente esperar a estação propria.

O segundo processo de transplantação o mais usual aliás, consistia em arrancar pura e simplesmente as mudas, sem maior precaução, isto é, sem o seu torrão de terra. Neste methodo porém tornava-se indispensavel esperar a estação adequada, que sobre elle exercia a maior influencia. Para trabalhar com toda a segurança, eram necessarias certas e pequenas precauções. A muitos pareceriam talvez inuteis, mas a pratica evidenciava a sua importancia relativa.

A razão de em 1884, se fazerem sementeiras e, antigamente, não provinha do facto de que outr'ora não havia, para tanto, tempo, e mais tarde sim, expendia Van Delden Laerne.

Havia 4, ou 5 annos, disto, cresciam, sempre, as plantações e os braços não podiam ser dispensados. Desde então limitavam-se os fazendeiros a conservar os cafezaes existentes, plantando muito pouco lavouras novas.

O preço baixo, que como em Java, exercia terrivel influencia sobre a cultura, não era o unico motivo graças ao qual os lavradores hesitavam em abrir novos cafezaes. Faltava-lhes a convicção de que em tempo poderiam colher os fructos do trabalho. A carencia de braços, dia a dia se fazia mais sensivel principalmente depois que o trafico interprovincial de escravos se tornara quasi impossivel, em virtude da elevação dos direitos de exportação e importação provinciaes de 3.600 a 4.800 francos por escravo (1:440$000 a 1:920$000).

Assim sobravam mais o tempo, e as opportunidades, para se manterem as plantações existentes mais bem cuidadas.

Critica acerba fez Van Delden Laerne ás nossas sementeiras de café em 1884:

"Engana-se quem pensar que os viveiros brasileiros rivalisam com os de Java, cuidadosamente preparados e mantidos com especial carinho materno".

"Vi tres typos de viveiros para a cultura. No primeiro, formado em lugar mais ou menos descoberto, perto de um capoeirão, estavam misturadas, na terra, todas as mudas de 10 a 20 mezes, obtidas nos cafezaes. A este conjuncto de taes plantas de idades differentes chamavam *viveiro!*

Os mais adiantados, os que já passam por especialistas na cultura cafeeira obtêm viveiros pela sementeira directa. Como seja a matta virgem demais sombria, para tanto, cava-se a terra no meio de um capoeirão. Ahi se semeia o café, em renques de um e meio a dois palmos de distancia. Se todas as mudas pegam, os renques são um pouco desbastados, mas assim mesmo ainda depois desta operação fica a plantação densa, a offerecer extranho aspecto.

Nestes viveiros plantam-se de 10 a 12 plantas em um só torrão de terra. Estes torrões são collocados em taboleiros de madeira e transportados ao terreiro. Separam-se as plantas, uma a uma, collocadas na terra da maneira indicada.

Devemos convir que estes methodos, relativamente cuidadosos só são observados em algumas fazendas como as de São Clemente, Matta Porcos, Bella Vista (Cantagallo).

Ha uma terceira especie de viveiros, aberta nos cafezaes, entre os cafeeiros. Estes não contêm mais de 25 a 50.000 mudas.

Vi na fazenda de Sete Quedas, na zona de Santos, viveiros deste ultimo feitio, estabelecidos, segundo novo methodo: as diversas mudas são transportadas do viveiro, de modo que a 5 a 6 dellas formem um grupo, distante do mais proximo de um e meio a dois palmos. Para serem transplantadas nos novos talhões, ou replantadas num cafezal velho, as mudas de dois, ou tres annos, não são retiradas, uma a uma, mas reunidas, de cinco a seis, num só torrão; estes torrões se collocam em grandes buracos, de profundidade e diametro de tres palmos, já previamente preparados, de seis ou oito mezes, pelos escravos.

Estas covas não são totalmente cheias, enchendo-se sómente as lacunas entre o torrão e o nivel do buraco. Asseguraram-me que, por este processo, á fructificação não retarda a parada do desenvolvimento vegetativo.

Tal vantagem é, no emtanto, bem diminuida pela grande perda de tempo e acrescimo de despesas. Um escravo, que planta num dia de 400 a 500 mudas retiradas e separadas, não póde preparar mais do que 70 a 80 desses torrões.

Vi tambem outro methodo de plantio na fazenda de Ibicaba, na zona de Santos. Faz-se, para a plantação, uma cova de dois a dois e meio palmos e um tanto apisoada por um escravo. Uma ponta de muda é então collocada num dos lados da cova, de maneira que os bulbos possam desenvolver-se livremente. Esta ponta, uma vez coberta por um pouco de terra, planta-se outro e assim por deante até que as quatro pontas estejam implantadas na mesma cova.

A terra que se espalha é adensada pelo escravo, com os dois pés. Assim fica o buraco cheio até a metade. O resto, meio palmo ou um palmo, permanece em aberto. Ahi se juntam um pouco de hervas seccas ou folhas para proteger a muda dos effeitos perniciosos do sol. Como a terra roxa e a de areia, onde empregam este methodo, são muito porosas, não temem os lavradores que as chuvas apodreçam as raizes. Desta maneira não se pode preparar mais do que de cem a cento e vinte covas por dia.

Onde não se dispõe de mudas planta-se directamente de semente. Plantam-se então de cinco a oito mudas, umas perto das outras, em cova de pouca profundidade, feita a mão ou com a enxada, ao contrario do novo processo seguido nas fazendas dos viscondes de São Clemente, e Nova Friburgo, em Cantagallo, onde as favas são depositadas em monticulos que a chuva com o tempo contribue a nivelar.

Passados de sete a dez mezes arrancam-se 3 ou 4 pesinhos deixando subsistir os mais fortes. Os que sahem são usados como mudas, nas falhas.

Planta-se, geralmente, nos mezes de setembro, outubro ou novembro, mas no emtanto pode-se tambem formar talhões em janeiro e fevereiro. Diversos fazendeiros asseguraram-me que se pode fazer a replanta durante o anno todo, observando-se a regra da transplantação dos arbustos em bom estado e não cortados, na estação das chuvas, nem no inverno. As replantas aguentam melhor a secca e desenvolvem-se depressa, logo após alguns dias de chuva."

Graças a este methodo, de plantar, não se obtinha no Brasil como em Java, um arbusto de café com um tronco mestre e sim um conjuncto de 8 a 10 e 20 brotos, nascidos das mudas e que tomavam a espessura de pequenos troncos.

Os velhos cafesaes vistos de longe, assumiam aspectos de plantações gigantescas de espanadores revirados, tanto mais quanto a grande secca de abril a setembro de 1883, exercera a influencia abrasadora por toda a parte, principalmente nas plantações soalheiras, quando o referendario batavo as visitara.

Talhões inteiros quasi desfolhados! Tinham as flôres murchado e esturricado nos galhos.

Quanto mais bem vestido, melhor o pé de café, era inutil lembral-o. A proposito da razão de se plantarem geralmente no oeste paulista quatro mudas em vez de duas, ou tres, como na zona do Rio de Janeiro lembra o nosso hollandez certa passagem de sua excursão pelo Brasil o facto de um fazendeiro paulista tentar em sua presença desconcertar um lavrador fluminense, a pretender que *um só* pé de café na zona tributaria de Santos equivalia a um *bouquet* de 3 pés na do Rio.

"A comparação é um pouco demais... paulista se bem que o fazendeiro do Rio, calando-se, perdesse a partida, observa Laerne. Pode-se dizer, sem exaggero que o pé de café na zona de Santos é maior e produz quasi duas vezes mais do que o da zona fluminense.

Os resultados são ainda mais favoraveis do que isto para a zona paulista. Mas precisamos não esquecer que a cultura do café na zona do Rio já está velha e na de Santos é comparativamente nova."

Nem em toda parte se plantavam os cafeeiros com as mesmas distancias, observa o hollandez. Na região fluminense observavam-se as seguintes distancias: 12 por 12 palmos, 12 por por 14 e 15 por 15 palmos. Dos dous aos quatro ultimos annos haviam-se aberto a titulo de experiencia, lavouras espaçadas de 16 por 16, de 18 por 18 e até mesmo de 20 por 20 palmos.

Mas no emtanto podia-se dizer, sem medo de contradicção, que na região fluminense as distancias medias das arvores eram de 12 por 14 palmos ou 2,63 por 3,08 metros e na paulista de 15 por 15 ou de 3,30 em quadra.

Os pés de café no seu decimo ou duodecimo anno de vida alcançavam tal circumferencia que era preciso convir que taes distancias não se mostravam exaggeradamente grandes.

Eram as arvores de sombra por assim dizer desconhecidas no Brasil. E' verdade que antigamente se plantara o *angico* nas lavouras de Serra Abaixo, para tentar proteger cafesaes situados a 100 metros apenas acima do mar, dos ardores do sol, mas este primeiro ensaio não continuára.

Os lavradores brasileiros, na opinião do nosso batavo, haviam andado bem, não admittindo, nos cafesaes, arvores ensombradoras por causa do clima.

As cerejas amadureciam no inverno, com os ventos seccos, e, nesta estação, a temperatura abaixava tanto que os escravos vestiam-se de baeta para trabalhar no cafesal.

Em parte alguma encontravam-se tapaventos embora em diversos lugares, nas duas zonas, a fluminense e a paulista, occoressem tufões ou tempestades violentas.

Fazendo fé nos informes, e dados, colhidos e verificados *in situ*, certificara-se Laerne que na zona do Rio, de Serra Acima, o cafeeiro attingia uma idade de 25 a 30 annos e em Serra Abaixo, assim como no Espirito Santo, de 18 a 20 annos apenas.

Em compensação a idade media do cafeeiro no oeste paulista, variava entre 30 e 35 annos.

Informação erronea esta ultima. Já no tempo de sua passagem por Campinas e Limeira havia, nestes dois municipios, cafesaes de mais de quarenta annos, ostentando magnifica vitalidade e producção como os do Barão de Souza Queiroz, no bairro dos Philippes, em São Jeronymo (Limeira).

Acreditava o batavo superfluo accrescentar que entendia por idade o periodo, durante o qual o fazendeiro tirava proveito em manter as plantações com producção remuneradora.

Na fazenda *Fortaleza de Sant'Anna* pertencente ao Senador do Imperio Diogo Velho Cavalcanti de Albuquerque, mais tarde visconde de Cavalcanti, viu Laerne velhos cafesaes cujas arvores, muito fortes e verdes, tinham attingido a respeitavel idade de 40, 50 e até 60 annos. Isto, no emtanto vinha a ser excepcional.

Admittia-se, geralmente, que, acima de 30 a 35 annos, os cafeeiros não tinham mais valor para a grande lavoura, razão pela qual os fazendeiros nem mencionavam estas arvores nos inventarios de suas propriedades. Mas seriam os primeiros, no emtanto a affirmar que, no Brasil, o cafeeiro produzia durante 50 annos e até mais.

Assim, não se encontravam estas arvores velhas nas grandes plantações, mos só, entre grupos de 5 a 6, nos cafesaes renovados, por assim dizer.

Quanto á altura dos arbustos nas lavouras do Brasil muito difficil era indicar-lhe a media, a circumferencia e o desenvolvimento, factores dependes da altitude da plantação. No emtanto podia-se admittir que na zona do Rio o cafeeiro adulto

contava geralmente de 8 a 12 palmos de altura; na de Santos attingia de 10 a 16 palmos.

Numeros baixos como vemos, demonstrando que o nosso referendario não visitou lavouras ricas. Se houvesse levado as suas digressões ás zonas novas como Ribeirão Preto e Jahú teria visto arvores incomparavelmente maiores.

CAPITULO IV

A questão das carpas — Prazos e numero de operações — O emprego da enxada e do arado nos cafesaes — Opiniões controvertidas — Conselhos de pseudo sabedores — Resultados do uso da carpideira — Conselhos impraticaveis — Emprego do arado nas lavouras de S. Paulo

Tratando da questão capital do amanho do sólo dos cafesaes dizia Porto Alegre em 1878 que o cafeeiro começava a florescer ao cabo de dois annos, ordinariamente. Mas tal florescimento nunca era completo antes de tres quatro e ás vezes cinco annos, segundo a natureza mais ou menos calida do terreno. Nos seccos e leves demorava de dois a tres annos. Nos substanciaes, fundos e humidos, tres, quatro ou cinco. Nesta ultima qualidade de sólo, quasi que a florescencia durava o anno todo, para uns pés no começo para outros no fim.

Desde que a flôr fenecia, até que amadurecesse o fructo della emanado, decorria um anno quasi inteiro. Tomava elle, successivamente, côres diversas, do verde claro ou amarello claro, avermelhado, a vermelho forte e roxo escuro, e afinal carregado. A polpa era então pallida, viscosa de sabor adocicado, e desagradavel.

Realisada, com exito, a transplantação, facil de se alcançar, tomando as precauções que a pratica dictava, era preciso cuidar dos cafeeiros, até o seu desenvolvimento pleno e a época da colheita. Tal trabalho se reduzia a muito pouca coisa, consistindo, principalmente, em conservar bem limpo o terreno do cafesal, mórmente em redor dos pés dos arbustos.

As hervas e toda a especie de vegetação crescida, em terreno revolto, e preparado para a cultura, furtavam aos cafeeiros a seiva, além de os suffocar, subtrahindo-os da acção do sol, do ar, do orvalho e das chuvas. Os arbustos nestas condições, apresentavam côr amarellada, prova evidente de decadencia e falta de vitalidade.

A maior parte dos lavradores costumava, após o trabalho das carpas, ajuntar os residuos destas em monticulos, que depois de seccos incineravam para evitar, diziam, que as plantas arrancadas tornassem a crescer no mesmo lugar, mórmente depois das chuvas. Isto acontecia, realmente, mas este inconveniente podia ser removido de modo mais efficaz, e dando ao mesmo tempo um producto a não ser despresado. Era aconselhavel estender os restos da carpa em camadas tenues, bem calcadas, no pé do cafeeiro. Depois de fermentadas, dariam excellente adubo. Para algumas fazendas, principalmente as de carencia de braços, grande utilidade tinha tal methodo. Assim não se desenvolvia a vegetação com tanta facilidade, o que em grande parte se devia á terra sempre misturada, em maior ou menor proporção, ás hervas, o que facilitava e provocava a reproducção. Em lugares de vegetação rapida e continua, como no Brasil, estas hervas e plantinhas davam, quasi todo o anno, flores, dahi sahindo as sementes. Assim tinha o agricultor muito que lutar para conservar sempre limpo o terreno, principalmente durante a estação chuvosa.

As hervas amontoadas e calcadas não deixavam crescer outras tão depressa, porque o ar não penetrava com tanta facilidade.

Até a segunda carpa não haveria tanto matto crescido como na primeira, pelo menos em redor dos cafeeiros tenros, o que era essencial, porque emquanto crescessem convinha não deixal-os abafados pelo matto. Nos intervallos era até util haver algum, sobretudo nas terras seccas, para conservar certa humidade á superficie da terra.

Em alguns lugares usava-se, em vez de queimar, amontoar-se todo o producto da carpa, para deixal-o apodrecer nos carreadouros, e depois de reduzido a humus, com elle se estrumarem as lavouras. Parecia ao autor porém que o primeiro methodo, se apresentava mais racional, por mais productivo, como trabalho, além de não offerecer vantagem alguma positiva sobre o outro.

Não era só aos productos das carpas que se devia dar este destino mas tambem a todo o residuo porventura resultante de culturas accessorias, como as do milho, feijão, etc.

Em geral não havia necessidade de limpar qualquer cafesal mais de tres vezes por anno, excepto quando plantado em sólos uberrimos, cuja vegetação miuda por assim dizer, incessantemente se renovava.

No Brasil, faziam-se em geral tres carpas, se bem que em algumas provincias, como na de S. Paulo se effectuassem qua-

tro e até mais. Ahi limpavam-se circularmente os cafeeiros em distancia de dois metros pouco mais ou menos á roda do pé, empregando-se nesse trabalho a enxada, que não era, aliás, a ferramenta mais apropriada a tal fim pela facilidade de cortar as raizes capillares da planta, e descobril-as ás vezes demasiadamente. Apesar de tal defeito, não podia ser dispensada ou substituida, por outro utensilio, porque por um lado fazia maior somma de trabalho, e, por outro, não existia nenhum que se lhe assemelhasse, e pudesse levantar todas aquellas plantas, de raizes, em geral, muito tenazes.

O prazo mais apropriado á carpa, era de um ou dois dias, depois de alguma chuva ligeira, quando a terra ainda se achava um pouco humida. Quanto mais elementos organicos se subtrahissem ao sólo, tanto menor quantidade delles encontraria o cafeeiro para a sua nutrição, que quanto á parte qualitativa, pouca differença fazia de todo e qualquer outro vegetal.

Mas não sómente saes e oxydos metallicos extrahia a planta do sólo para se alimentar. Carecia tambem, da luz directa do sol, da humidade e principalmente do ar, elementos tão indispensaveis quanto os outros.

Assim pois, transmittindo mais força productiva á terra, as limpas reanimavam e davam maior vigor ás plantas cultivadas. Despindo o sólo de toda e qualquer vegetação extranha, a lhe exhaurir as forças, concentrava em si a substancia necessaria ao desenvolvimento dos vegetaes privilegiados pelo homem. Por outro lado o ar e a luz, que assim circulavam, e penetravam ahi com maior facilidade, infiltravam-se-lhe pelos póros, avivando e fortificando os elementos organicos.

Nada mais exacto do que certo proverbio ou maxima agricola: *uma limpa equivale a uma chuva*.

Quanto mais frequentes as capinas, tanto maiores vantagens trariam. Em vez do damno acaso causado á cultura, serviam, pelo contrario, os seus detrictos para fertilisar o terreno e dar maior vigor ao cafeeiro, augmentando a camada humifera.

Essas capinas ou limpas, chamadas carpas ou mondas, repetiam-se no Brasil umas tres vezes por anno, em abril, setembro e dezembro, isto é, de quatro em quatro mezes pouco mais ou menos, para a maioria das lavouras nas diversas provincias. Em outras, porém eram mais frequentes, como por exemplo em S. Paulo, onde se faziam cinco e até mesmo seis annualmente.

O producto de taes limpas servia em falta de outro esterco, para adubar o terreno, enterrado em valletas abertas ao longo dos renques do cafesal, em vez de amontoal-o ao redor do arbusto, como preferiam alguns fazendeiros.

Em regiões ferteis como o Brasil, onde se desenvolvia com facilidade, e extrema rapidez, aquella vegetação, que mais tarde iria formar bellas florestas, não podia haver descuido na carpa dos cafesaes, sem grave transtorno para estes, e os trabalhos da colheita. Se em toda e qualquer lavoura, os effeitos da limpa ou capina se mostravam beneficos, na do café tinham summa importancia, mórmente no Brasil. Felizmente já se achavam os agricultores brasileiros, bem compenetrados desta verdade essencial.

O objectivo scientifico da limpa consistia principalmente em evitar o esgotamento parcial dos elementos chimicos do sólo, e que, delle derivados, compunham todo o corpo vegetal.

Após umas considerações sobre a vegetabilidade, por vezes ingenuas, observa Paulo Porto Alegre que a physiologia determinava perfeitamente as condições em que cada individuo melhor se desenvolvia. Isto depois que chegara ao conhecimento, de que nem todas as plantas encerram os mesmos principios constituintes em proporções relativas.

As que pertenciam a tal genero ou especie, requeriam todavia a presença de certos componentes em determinadas proporções.

As carpas que deviam ser umas quatro annualmente, na maior parte das terras cafeeiras, e cinco nas de massapé, podiam reduzir-se a tres no salmourão affirmava Couty alguns annos mais tarde, em 1883.

Eram mal feitas em geral. Não afofavam bastante a terra limitando-se ao corte do matto dos cafesaes. Dever-se-ia empregar o arado? Parecia que não. As aivecas cortariam o raizame superficial causando extraordinario damno ás arvores como já diversas vezes se vira. E nos terrenos mal feitos as enxurradas tropicaes arrastariam muito humus dessas terras profundamente revolvidas.

Os europeus que vinham ao Brasil e logo se arvoravam em sabichões recorriam á panaceia do arado dando mostras da ignorancia completa das cousas do paiz. Nem sequer sabiam que o sólo das lavouras brasileiras era em geral muito mal destocado de modo que nem as charruas podiam trabalhar convenientemente.

Além de tudo, no massapé e na terra roxa, a camada superficial apresenta-se de extrema dureza. Já os brasileiros haviam adoptado uma machina, muito apropriada ás condições das lavouras: a carpideira. Não seria uma maravilha, quanto aos resultados, mas produzia effeitos mais uteis do que a simples enxada.

Em S. Paulo, dizia-se que a carpideira puxada por uma besta, e entregue a um só homem, fazia o serviço de seis escravos. Havia fazendeiros que elevavam esta avaliação a oito e mesmo a dez!

Na Ressaca, os Snrs. Tibiriçá pae e filho, tinham cem mil pés velhos e 56 escravos. Colhiam de oito a nove mil arrobas annualmente, empregando ainda, largamente, a carpideira. Convinha lembrar comtudo que quando o matto estava alto dava a machina maus resultados. Ella não se prestava aos terrenos mal feitos como os de Cantagallo por exemplo.

Nos tempos antigos dizia van Delden Laerne em 1884 eram os cafesaes brasileiros carpidos tres ou quatro vezes por anno. A falta de braços restringira este cuidado á limpeza dos talhões, uma ou duas vezes annualmente, a uma grande carpa antes da colheita, geralmente no mez de maio.

A capina se fazia a foice ou alfange (?) ou por meio da carpideira mecanica que custava de 3 a 4 contos de réis.

A terra era movimentada, superficial ou profundamente, conforme o declive dos terrenos, sobretudo com a ajuda da enxada.

Afim de impedir, quanto possivel, a acção das aguas, lenta mas continua, na terra trabalhada, ou para, de algum modo a obviar, ajuntava-se terra tirada com o matto, em carreiras de plantas.

Mas era isto feito de modo pouco criterioso, porque em vez de se amontoar a terra e o matto horizontalmente para se obter como que uma especie de aplainado, collocavam-se os monticulos em fileiras transversaes, na mesma direcção das enxurradas. Apezar de reconhecerem os fazendeiros que este ultimo processo era pouco opportuno, continuavam a seguir a rotina pois, o primeiro methodo que começara a introduzir-se, nos ultimos annos, em Cantagallo, constituia trabalho por demais pesado a que não podiam mais fornecer os escravos já exhaustos pelo rigor dos serviços.

No oeste paulista onde o pé de café dava quasi o dobro da producção media da zona fluminense tomava-se mais cuidado com as lavouras. Geralmente carpiam-se os cafesaes cinco vezes por anno.

Pelo menos era esta uma das primeiras exigencias inscriptas nos contractos dos colonos.

Onde porém só se trabalhava com escravos, cahia-se no mesmo erro da zona fluminense, e a terra só podia ser carpida, geralmente 2 ou 3 vezes por anno.

A limpa, em S. Paulo, era considerada como preliminar da carpa ou revolvimento com a pá e não como equivalente a esta operação, como se via frequentemente na zona do Rio.

A principal parte da cultura no Brasil consistia por assim dizer no trato das lavouras. E no emtanto, na zona do Rio, vinha ella, muitas vezes, a ser negligenciada por motivos por vezes muito acceitaveis.

Primeiramente por se temerem movimentos de terra, em consequencia de revolvimentos profundos e frequentes em terrenos montanhosos e não aterrados.

Mas a razão residia na falta de braços.

Plantara-se *demais* quando os preços estavam altos, em relação aos braços disponiveis. Agora era impossivel reforçar o pessoal das lavouras pela compra de escravos, em consequencia das taxas extraordinarias da immigração inter-provincial.

Um escravo de roça de lavrador na zona fluminense, via-se obrigado a tratar um maximo de 4.500 a 5.000 pés, além da conserva dos caminhos e do serviço das roças de milho, feijão, mandioca, arroz e batatas. Em uma palavra, tudo o que era necessario para o consumo do pessoal da fazenda. Pois bem, a febre da plantação cafeeira fôra tão grande que na maioria dos districtos da zona do Rio incumbia a um escravo em 1884 o trato de mais de 7.000 pés!

Afim de manter, taes plantações, por demais pesadas em relação ás suas forças, viam-se os fazendeiros forçados a restringir a cultura da canna de assucar, do arroz e outros mantimentos e comprar o necessario para as suas despensas muito mais caro do que lhes ficaria se o cultivassem.

Os sitiantes e fazendeirinhos, aproveitando taes circumstancias preferiam á cultura do café á dos mantimentos, muito mais rendosa, afim de os vender aos grandes fazendeiros da vizinhança, ou no mercado do Rio. Dava-se a estes empreiteiros da pequena lavoura o appellido depreciativo de *quitandeiros*.

Aos agronomos e especialistas da agricultura, que tudo esperavam da cultura scientifica da terra, o Brasil só offerecia desillusões, tanto mais penosas ao theorico, quanto os resultados dessa agricultura pratica sem a menor arte, baseada quasi exclusivamente no empirismo e experiencia local, mostravam-se mais vantajosos do que se os preceitos da sciencia houvessem sido observados!

No Brasil, e com razão, aliás, depositava-se confiança demasiada na exuberancia tropical e sua influencia sobre a fertilidade do sólo, para que os lavradores se deixassem influen-

ciar pelos resultados agricolas do estrangeiro, obtidos em outros climas e circumstancias diversas.

Dahi o motivo de ter o trabalho do Dr. Couty, confrontando a cultura cafeeira brasileira, a vinhateira na França a do trigo e do milho na America do Norte, e desta comparação tirando illações para enunciar conselhos, dahi o facto de suas palavras não terem encontrado entre os fazendeiros o acolhimento que se podia esperar da sua qualidade de relatorio official sobre a cultura do café no Império.

Manifesta má vontade demonstrava o referendario batavo ao sabio francez, por vezes excessiva até.

"O Snr. Couty, é, na minha opinião, mais um sabio idealista do que outra qualquer cousa. Seu relatorio não leva em consideração as exigencias da pratica que o tornam perplexo e até o fazem duvidar da efficiencia dos proprios conselhos.

Leiamos, por exemplo á pagina 27 de seu trabalho:

"Em summa, sempre que for possivel, se deverá substituir o negro e sua enxada pela mula e a carpideira e empregal-os constantemente para que a terra fique exposta ao ar e ao sol; assim se realisará enorme economia de mão de obra ao mesmo tempo que se garantirá a vegetação perfeita."

No emtanto prosegue, como num escarneo cruel ao proprio conselho:

"Infelizmente esta recommendação nem sempre é applicavel".

"Hoje, a carpideira seria impossivel na maioria dos cafesaes de Cantagallo, plantados muito junto, de 12 a 14 palmos, ou nos cafesaes de 10 a 20 annos de S. Paulo, por demais densos para deixarem passar proveitosamente uma mula entre sua ramagem.

Ora como a distancia commum dos cafeeiros em toda a zona do Rio, de 12 a 13, e de 14 a 14 palmos e como a maioria das plantações na de Santos tem a idade acima indicada vê-se que valor pode ser attribuido a tal conselho, acaso executavel."

Tal a birra do nosso neerlandez que nem observou que o seu contradictado usara do *si et in quantum* de um "sempre que fosse possivel", em referencia a plantações novas, por exemplo. Continuando a injusta critica accrescentava:

"Assim tambem aconselha a poda das arvores, esquecendo inteiramente que esta operação num paiz tropical, onde ha falta de braços traz outras consequencias e é mais difficil do que na Europa, onde o clima frio impede, mais, aos galhos espurios de

crescer, e onde o trato da arvore é mais facil, por entregue geralmente a mãos experientes.

Não tanto a *densidade* das plantações do café em Cantagallo e sim a situação dos terrenos torna impossivel o emprego do arado, em toda a zona do Rio.

E, a meu ver, até mesmo inconveniente".

Devemos aqui notar que nesta observação inteira justiça cabia ao reparador.

Poder-se-ia usar a carpideira mais do que até agora se fazia na zona de Santos, se já fosse possivel obter nas fazendas individuos habituados ao seu manejo, substitutos dos escravos ignorantes e displicentes. Esse desideratum era no emtanto bem difficil de se realisar para o proprietario brasileiro.

Expondo o seu plano, assaz utopico para o Brasil de seu tempo, (1884) e relativo ás "fazendas centraes" cuja fundação ardorosamente propugnava, dizia André Rebouças que se Minas Geraes as fundasse teria dentro em breve tempo sobremodo avultada a producção cafeeira.

A S. Paulo fazia então o illustre publicista os maiores elogios a proposito do trato das suas lavouras.

Era geralmente sabido que esta provincia já se constituira a segunda productora de café do Imperio; seus caminhos de ferro avançavam ousadamente para o interior, á procura destas terras do Araraquara, onde se dizia haver camadas de humus de um metro de altura!

O que estava porém, menos vulgarisado era que, até nesta especialidade a S. Paulo cabia grande gloria:

"Fôra a primeira provincia do Imperio a empregar o arado na cultura do café."

A rotina escravista ousara affirmar que isto era impossivel: applicar o arado em terras do Brasil?!

O que não ousavam affirmar a iniquidade e a ignorancia?... A esses desatinos do escravismo cabalmente respondera a lavoura paulista.

"Parece fóra de duvida que uma das causas de não ser mais prospera a agricultura é ainda o uso do antigo systema de plantação; tanto que nos municipios, em que já se trabalha com as machinas e instrumentos agricolas, tem-se colhido innumeras vantagens. Assim por exemplo, em "Limeira onde existem cerca de 40 machinas movidas a vapor, e um sem numero de outras, que se movem por meio de agua e de animaes, e onde é comesinho o trabalho aratorio; na grande e pequena lavoura".

Divulgava-se nas terras de S. Paulo o emprego de machinas agricolas e Rebouças adduzia valioso depoimento.

"Em julho de 1868, o nosso amigo William Van Vleck Lidgerwood deu-nos a seguinte nota sobre o emprego do *arado* na provincia de S. Paulo, que nos apressamos a publicar no jornal da Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional, para estimulo dos nossos lavradores:

"O Sr. Francisco Ignacio Amaral Lapa, fazendeiro em Campinas, tinha um cafesal de 35 annos; muitos galhos estavam já tão seccos que permittia a seus famulos utilisarem-se delles como lenha.

Lembrou-se de passar o arado por este cafesal.

Fel-o ousadamente, cortando, mesmo as raizes superficiaes. A principio seccaram algumas folhas; mas em breve, o cafesal reverdeceu brilhantemente, e deu bellissima colheita!

"Outro fazendeiro, o Sr. Joaquim Bonifacio do Amaral (Visconde de Indaiatuba) tinha tambem um cafesal muito velho, que só dava uma colheita de tres em tres annos. Por elle fez passar o arado sem se importar de cortar as raizes superficiaes; obteve dessa arte uma colheita como em cafesal de quinze annos!

Não menos dignos de menção os optimos resultados, obtidos pelo commendador José Vergueiro, tanto nas plantações de algodão, como nas de café.

E appellando para eras de maior avanço cultural prophetisava Rebouças que em tempo se ergueria em Limeira um padrão commemorativo do triumpho do arado nas lavouras paulistas. Então a cidade construiria o seu arco de triumpho com a simples legenda:

Foi Limeira o primeiro municipio do Brasil que empregou o arado na cultura do café".


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO V

Derrubadas de matta virgem e plantio de café e abertura de caminhos — Despezas por unidade, segundo Laerne — Cafesaes falhados e replantas — Cuidados a serem observados na operação da replanta — Opiniões de Porto Alegre

A derrubada das mattas viu-a Laerne praticada na zona fluminense, como em Ceylão. Na região paulista era ella praticada por meio de processos semelhantes aos de Java.

Em ambas as grandes zonas cafeeiras geralmente começava-se por limpar o terreno de espinhos, hervas más e cipós.

Era o que se chamava "roçar".

Para se limpar um alqueire de planta desta maneira, era necessario o serviço de dez a doze escravos durante um dia. Um alqueire paulista só demandava de oito a dez, o que aliás era natural sendo menor.

Quando o fazendeiro não podia empregar os escravos proprios alugava outros, ou ajustava camaradas livres. Pagava geralmente 2 mil réis por dia, com comida, ou por empreitada, de 25 a 35 mil réis, por alqueire, a secco.

Limpo o terreno, começava a derrubada. Tal trabalho podia ser feito por dois processos: como se fazia em Java, e tomava mais tempo, derrubando-se e incendiando-se arvore por arvore, ou á moda americana, que era a de Ceylão, e conhecida no Brasil sob o nome de "fazer picaria" (?) expressão de que jamais ouvimos falar. Talvez haja ouvido o nosso autor, e mal *fazer picada.*

Nunca empregava o fazendeiro os proprios escravos em tal serviço pesado e perigoso. Geralmente eram os caboclos, e os mineiros, que, de preferencia, faziam as derrubadas, hoje geralmente commettidas nas zonas novas cafeeiras, como se sabe a *bahianos,* denominação que no *far west* paulista abrange não só os filhos da Bahia como os do Norte de Minas Geraes.

Bahiano de Januaria e *bahiano de Grão Mogol* ou de *Minas Novas* ouvimos varias vezes declarar diversos destes derrubadores de matta ao designar o local do nascimento.

Na zona do Rio de Janeiro, pagava-se por derrubada de alqueire de matto cerrado, e por empreitada, de 75 a 80 mil réis e para a mesma extensão, de capoeira ou capoeirão de 35 a 50 mil réis. No oeste paulista a derrubada de um alqueire de matta virgem, e matta rala, pagava-se á razão de 60 a 80 e 30 a 40 mil réis, portanto mais caro attendendo-se ás relações das áreas.

Pagavam-se aos camaradas empregados neste serviço de 2$000 a 2$500 por dia, molhados.

Geralmente para evitar o trabalho da fiscalização empreitavam os fazendeiros tanto as roçadas como as derrubadas.

Pagava-se então, para as terras ainda não desmadeiradas, de 100 a 130 mil réis, por alqueire, de planta, e de 125 a 150 mil réis, para tudo se reduzir a cinzas e limpar escrupulosamente.

Declarava o nosso autor que taes cifras correspondiam a uma exactidão relativa, pela difficuldade de se attingir certo rigor dados os lugares e a differença de estações e épocas, circumstancias que exerciam influencia consideravel sobre os preços.

O que se chama "fazer picaria" provavelmente fazer picada, recordamo-lo principiava ao pé de uma collina ou morro, para acabar mais em cima. Eram arvores derrubadas parcialmente.

A arvore do cimo da collina, que, com a quéda, devia arrastar as demais chamava-se *o matador*. Demandava experiencia tal trabalho para se escolherem como faziam os caboclos, quaes as arvores a servir de *matadores*.

Depois de todo o terreno cortado, tanto as arvores como os espinheiros, ficavam seccando pondo-se-lhes fogo quando se approximavam os ventos chuvosos, em setembro e outubro. Diversos troncos de arvores, grandes e pequenos, permaneciam dispersos sobre a terra, meio carbonisados.

"Tive, affirma Laerne, que frequentemente atravessar, em costa de burro, esses terrenos recentemente queimados. Começa-se em setembro e outubro a plantar o milho para depois transplantar os pés de café. Uma vara e algumas estacas servem então para indicar, mais ou menos, a direcção e distancia das lavouras.

A formação de novas lavouras podia ser emprehendida por empreitada. Faziam-na geralmente mineiros ou pessoal de Minas Geraes que se estabelecia temporariamente, aqui e acolá. Entregavam-lhes os fazendeiros um cafesal plantado por escravos, sob a condição de tratarem cuidadosamente das lavouras

novas durante quatro annos, consecutivos, e mediante o pagamento de 300 réis a 400 réis por pé.

Este pessoal tambem replantava, com mudas novas, as falhas eventuaes do cafesal. Tinha o direito de cultivar mantimento para o proprio consumo, nas lavouras, durante os quatro annos do trato.

Nas duas grandes zonas, geralmente plantava-se entre os cafeeiros milho, no mez de setembro, outubro e novembro, e feijão (preto na zona do Rio e *mulatinho* na de Santos), em fevereiro e março além de mandioca na mesma época.

Raramente se alinhavam os cafesaes a cordel. Isto se fazia em terras cuja matta fôra toda reduzida a cinzas e varridas, como as de matto ralo. Marcava-se então, na terra, um ou diversos quadros segundo a distancia a ser observada entre os cafeeiros. Esticavam-se as cordas na direcção dos lados e mediam-se as distancias com a ajuda de pá ou balisa.

Por toda a parte, no Brasil, plantava-se em quadra. Só na fazenda de Ubá, na zona fluminense, observou Laerne albuns talhões projectados em losango, innovação que alli chamavam: plantar em triangulo equilatero. Comprehendiam os fazendeiros e reconheciam, a vantagem de se plantar em losango, no emtanto tal conveniencia não se apreciava pois no Brasil havia mais terra do que era preciso.

Não se tratava de dividir lavouras.

Na zona do Rio as roças ou talhões de café eram designadas pelos nomes das collinas ou morros, nas vertentes dos quaes se haviam aberto caminhos de largura sufficiente para o transito dos carros de boi e carroças.

Na zona do oeste paulista as plantações nos diversos logares da fazenda se differençavam por meio de nomes especiaes, segundo os das colonias, naturalmente nas propriedades onde havia colonos. Não se fazia no emtanto sub-divisão em talhões, como em Java, pois a utilidade das taboletas de talhões não era geralmente adoptado.

E' a observação ingenua. Não existia nem existe fazenda brasileira com ou sem colonos em que para commodidade do serviço não se estabeleçam estas distincções toponymicas como *"sitio do Macuco"*, ou *"roça das percbeiras"*, *"colonia dos Pires"*, *"sitio do monjolinho"*, etc. etc.

Comprehendia-se facilmente, expendia van Delden Laerne, que a abertura de caminhos atravez e em redor dos cafesaes, sobretudo nas zonas montanhosas, do Rio custara thesouros. Taes carreadouros deviam ser bastante largos para transpor-

tar os productos da fazenda por meio de carros de boi, carroças e carretelas.

Na zona de Santos, deixava-se terreno plano ou ondulado, sem plantar, para se poder logo rasgar os caminhos, depois aplainados e acabados. Tal trabalho se fazia escavando-se um rego para o escoamento das aguas.

O declive geral do terreno definia então o modo de se projectarem as estradas.

Na zona do Rio, pelo contrario, era nas encostas dos morros que se tornava necessario abrir estradas.

Procurou van Delden Laerne obter alguns dados sobre as despesas de abertura de caminhos, elementos em que pudesse confiar. Em parte alguma haviam podido dizer-lhe algo de positivo sobre taes obras, ás vezes construidas, por trechos, ora com a ajuda de escravos, ou camaradas alugados, ora pelos proprios escravos dos fazendeiros. Neste ultimo caso ignorava-se, geralmente, quantos homens haviam trabalhado e o serviço que tinham feito. Depois do serviço concluido não se incommodavam mais os lavradores com o assumpto. Em parte alguma eram taes gastos assentados. Mesmo onde tal acontecia os interessados ignoravam o numero dos operarios empregados e a extensão das estradas abertas.

Assim tivera agradavel surpresa quando, em excursão pelo districto mineiro de Leopoldina, pudera o proprietario da fazenda da Cruz Alta, Snr. Joaquim de Campos Negreiros (mais tarde barão da Cruz Alta, em 1887) informal-o dos gastos da abertura de uma fazenda, graças aos apontamentos de seus registros. Estes dados lhe foram tanto mais preciosos quanto a fazenda apenas contava nove annos.

Ao referendario hollandez impressionou a intelligencia e a operosidade do fazendeiro paulista que se fôra estabelecer na zona da Matta mineira, em terras excellentes, de matta virgem.

A fazenda da Cruz Alta dispunha de uma superficie de 274 alqueires geometricos ou mais ou menos 1.326 hectares.

Embora as terras bôas, de matta virgem, na zona cafeeira de Minas Geraes, attingissem uma media de 300 mil réis por alqueire, o Sr. Joaquim de Campos Negreiros, valendo-se de uma época de crise, adquirira os seus chãos, de differentes proprietarios, á razão de 142 mil réis por unidade.

A derrubada de perto de 150 alqueires custara-lhe uma média de 120 mil réis por alqueire, a reducção a cinzas, a limpa e o destocamento 30 mil réis tambem por alqueire.

Mandara abrir 6 leguas, de tres mil braças, de caminhos da largura de 12 palmos (2m,68) e tivera de pagar de 600 réis

a 1$000 e até 2$000 a braça, conforme o que fôra preciso derrubar.

Assim, tomando-se como base media mil e quinhentos, só a construcção das estradas numa fazenda de 667 hectares de superficie plantada subira a 27:030$000.

Na propriedade em questão o preço médio de rs. 1$500 não era muito elevado, tratando-se de terreno muito accidentado e cheio de matta.

Para plantar os primeiros cafesaes empregara o snr. Negreiros diversos caboclos, estabelecidos na fazenda com suas familias. Delles tambem se valera para o traçado das estradas e as derrubadas.

Em geral os caipiras mostravam manifesta aversão pelo plantio e colheita do café, razão pela qual não davam bons agricultores. No emtanto, quando contractados, deixavam se seduzir pelas vantagens do plantio das primeiras lavouras.

Pagara o fazendeiro 100 mil réis de carreto para transportar 1.000 mudas dos cafesaes visinhos e plantal-as.

Na Cruz Alta fazia-se plantação assaz densa. Calculava o snr. Negreiros uma média de 6.500 cafeeiros por alqueire geometrico, o que correspondia a uma distancia de 12 por 12, 13 por 13 ou 12 por 14 palmos entre as arvores, conforme a natureza do terreno.

Em lugar algum da zona fluminense vin van Delden Laerne tão esplandidas lavouras quanto na fazenda da Cruz Alta. Vergavam os arbustos ao peso dos fructos.

O caso do preenchimento das falhas do cafesal preoccupou muito Porto Alegre.

Ocioso se tornara recommendar a substituição das mudas ou pés já crescidos, mortos. Nos cafesaes novos sempre se perdiam muitos, principalmente nos tres primeiros annos. Se não fossem substituidos á medida de sua morte, ficaria a plantação desigual.

Lembrava o autor, pois, aos lavradores, a cautela de sempre terem nos viveiros reserva de mudas em bom estado para o serviço do combate ás falhas.

A transplantação exigia, em todas as regiões, as mesmas precauções. Nas seccas porém se tornavam ellas mais necessarias que nas outras.

Escolhido e amanhado o terreno, começava-se por fazer, com alguma antecedencia, as cóvas para as mudas cuja terra do fundo tanto mais proficua seria, quanto mais tempo estivessem as replantas expostas á influencia solar e aerea.

Como fosse essencial aproveitar os dias chuvosos, por mais propicios a este trabalho era necessario tambem ter todas as cóvas promptas de antemão. Assim se operaria com maior rapidez, o que não acontecia quando, como muitos faziam, abriam-se as cóvas á medida que se realisava a transplantação.

Convinha escolher sempre, terreno bem fôfo, pouco inclinado e menos exposto ás chuvas.

Nos mezes de agosto, setembro e outubro, em geral se preparavam os viveiros. As sementes eram ahi plantadas em distancias de dez a quinze centimetros. Ao cabo de dez mezes a um anno, deviam as mudas ter attingido ao desenvolvimento necessario, e então podia dar-se começo á transplantação.

Em tempos chuvosos era prudente esperar que a terra estivesse apenas humida, e não trabalhar durante as enxurradas. O solo lodoso obstava o desenvolvimento das plantas porque apenas a lama seccasse endureceria, neste estado offendendo as raizes por deixar penetrar, com difficuldade, a agua da chuva.

A's covinhas dava-se geralmente diametro de trinta a cincoenta centimetros e de cincoenta a cincoenta e cinco centimetros de profundidade. Cóva mais funda seria inutil. A raiz mestra de um arbusto ou arvore qualquer em geral, uma vez cortada, não se alongava mais. Quasi todas as mudas sahidas de viveiros deixavam na terra a ponta da raiz mestra. E como esta era bastante comprida e tenra, tornava-se quasi impossivel extrahil-a inteira. Só o esforço para arrancar a muda, já era sufficiente para a quebrar da extremidade tenra da raiz-mestra, que desde logo cessava de alongar-se, mesmo quando fosse possivel conserval-a nesse estado.

Alguns praticos condemnavam o corte parcial ou a diminuição da raiz-mestra.

O nosso autor insistia no caso, porém pelos seguintes motivos: 1.º — A maior parte dos terrenos escolhidos para cafesaes, tinham pedras ou tufos em profundidade mediocres; a raiz-mestra iria encontral-os, era impellida para um e outro lado, e nesta luta devia o arbusto necessariamente padecer.

2.º — Acontecia quasi sempre neste caso, que a raiz-mestra se prolongasse em fórma de parafuso. Ficava então muito sujeita a ser atacada pelos vermes, ou a apodrecer.

3.º — O córte parcial da raiz-mestra apressava e multiplicava a producção de raizes lateraes mais favoraveis á vegetação: as que arrastavam as raizes cabelludas ou barbalho para baixo da superficie da terra. Crescendo este pião annualmente iam incessantemente buscar em terra nova, nova seiva, emquanto a

raiz-mestra, afundando-se verticalmente, ficava sempre na mesma terra.

Além disto, as raizes espalhadas pela superficie, estavam expostas á influencia do sol e do ar, lucrando sempre mais com algum amanho por ventura feito no terreno. Parecia por conseguinte mais vantajoso diminuir, do que deixar a raiz-mestra inteira nas mudas novas. Seria pela mesma razão inutil dar maior profundidade ás covas; mas tambem por esse mesmo motivo não era indifferente admittir-lhes maior diametro, para que as raizes lateraes e o barbalho, pudessem extender-se á vontade em terra revolta e por ventura estercada.

Julgavam certos praticos igualmente util abrir covas muito largas e bastante fundas, plantar no fundo as mudas enchendo suas excavações de bôa terra, á proporção que os pequenos cafeeiros crescessem. Semelhante methodo, além de muito demorado devia ser muito dispendioso e proprio a retardar o progresso vegetativo. A razão era simples: apenas tivessem as raizes lateraes aquirido certo desenvolvimento iriam encontrar no fundo das covas terra impura e fria, além de difficil penetração. O fructo destes arbustos não poderia portanto ser da melhor qualidade.

Era cousa sabida, aliás que alguns vegetaes, principalmente as arvores, queriam as raizes superficiaes. Outros, que estivessem até parcialmente a descoberto. Este methodo poderia ser talvez applicado a algumas especies de arbustos, mas não ao cafeeiro, originario d'Arabia, paiz quente, e onde as raizes, para prosperar, requeriam bôa exposição ao sol.

Não queria o nosso agronomo aventurar quaesquer argumentos pró ou contra tal methodo. Apontava-o apenas de passagem, porque dahi poderia provir talvez beneficio, a bem da verdade, se algum curioso quizesse tentar a experiencia. Desejava entretanto, accrescentar mais algumas considerações.

Os cafeeiros tinham, uma quantidade de raizes cabelludas que se espalhavam muito longe pela superficie da terra. Ora, poderia muito bem acontecer, que o arbusto fosse forçado a lançar raizes lateraes á superficie, independentemente das que já teria no fundo das covas a mais de um metro de profundidade.

Até crescerem a um certo ponto, estas raizes novas, tendentes a tornar nullas, ou quasi inuteis, as de baixo, a vegetação do arbusto teria certamente muito que perder. Seria lenta e pouco fecunda.

— 10

Dahi se podia pois concluir, que a despeza com covas fundas era superflua para os cafeeiros, e tambem que o corte da raiz-mestra era positivamente vantajoso.

Assim propunha o corte parcial por meio de faca, quer houvesse a raiz-metra sido quebrada ao se arrancar a muda, ou sahido inteiriça. Não se olvidasse o lavrador porém de que tal corte deveria ser feito no proprio momento de se enterrar a muda, e não logo depois de se arrancar do viveiro, para que o talho ficasse, o menos tempo possivel, exposto ao ar.

Nos bairros humidos, deviam as covas ser mais largas que nos seccos, porque os arbustos ahi se tornavam mais fortes. A isto se objectaria talvez que, quanto maiores as covas, tanto mais nellas estagnaria a agua pluvial. Poder-se-ia responder tambem que, nos tropicos, a terra suga a agua com muito mais facilidade, e portanto o seu repouso nesse lugar seria passageiro.

Uma terra amanhada e bem afofada, era mais suceptivel de seccar, ter aguas infiltradas e ser penetrada pelos raios solares e o ar, do que a terra ordinaria e virgem.

A humidade demasiada prejudicava, e muito, o cafeeiro. Tornava-se portanto conveniente encher-se bem a cova, logo depois de se haver transplantado a muda, de modo que o terreno não offerecesse cavidades em que a agua se pudesse depositar durante as grandes enxurradas.

Tambem se deveria considerar, como regra geral, que as covas, nas terras amanhadas de fresco, precisavam ser sempre maiores que as antigas, porque as primeiras estavam sempre, mais ou menos atravessadas por uma multidão de raizes pequenas da vegetação anterior, que convinha eliminar.

Taes raizes serviam, muitas vezes, de pasto a uma especie de vermes brancos, que depois de as terem consumido, passavam-se para as do cafeeiro, e mormente para a sua raiz-mestra acabando por matar a rubiacea. Talvez tão importante facto não houvesse aindo sido geral e devidamente apreciado pelos lavradores brasileiros.

Assim o nosso agronomo mostrava não estar bem informado sobre o "mal de Cantagallo".

Declarava Porto Alegre não ser adverso á pratica de se deixar apodrecer no terreno amanhado de fresco, os troncos e ramagens de arvores e arbustos. Estes detrictos produziam adubo magnifico para os cafeeiros. Tambem não approvava a queima dos despojos da derrubada, nem no terreno que se preparava, nem longe delle que fosse. Excepto quando isto acontecesse em bairros humidos e frios. Nos seccos era muito perigoso tal systema.

Entre os muitos requisitos necessarios ao bom exito da transplantação queria apontar a selecção das plantas como dos mais importantes. Pretendiam alguns que as de 16 a 18 centimetros, eram melhores que as maiores e mais fortes. Asseveravam alguns lavradores que a pratica os autorisava a esta affirmação porquanto havendo plantado duas ou tres mil mudas, das maiores, haviam visto a maior parte perecer, ao passo que alguns milheiros de mudas pequenas tinham vingado perfeitamente.

Tal theoria era impossivel admittir, por baseada em experiencia deficiente, adverte o nosso autor. E mesmo quando repetida em mais de uma qualidade de terreno. Havia tantas outras causas a actuar no processo vegetativo! Os que assim pensavam naturalmente induziriam os aconselhados a erro fatal. Apegavam-se, sómente, ao resultado de uma unica experiencia, sem attender a todas as circumstancias que a motivavam, e entre outras, as que favoreciam ou prejudicavam a vegetação de uma e outras, a estação da transplantação, o cuidado empregado, ou a negligencia em arrancar as mudas dos viveiros, saber-se se as plantas tinham sido obtidas de seus proprios viveiros ou compradas de outrem, se o sólo era egual ou não ao dos viveiros de onde provinham as mudas. ,

E assim, um sem numero de circumstancias analogas, da maior importancia, em questões desta natureza. Aos praticos comtudo cabia a decisão deste ponto importante.

A raciocinar theoricamente, sem o apoio da propria experiencia, era o nosso autor propenso a acreditar que as mudas desenvolvidas, deviam resistir mais á transplantação, do que as fracas ou pequenas.

Eram estas as razões.

Toda a transplantação (embora viesse a raiz acompanhada do torrão de terra onde se desenvolvera a planta) não constituia um estado natural, e sim forçado. Devia por conseguinte produzir uma alteração ainda que momentanea, verdadeira revolução na constituição physiologica do vegetal. O facto observado, nos homens e animaes, a que os physiologistas ingleges ligavam grande importancia, devia tambem ser applicado ás plantas. Isto a saber, os individuos mais robustos do reino animal, eram quasi sempre os que resistiam ás enfermidades, ás intemperies, e a todos os estados anormaes.

Não seria pois extranho que as mudas mais vigorosas e desenvolvidas, devessem graças á sua força vital, offerecer maior resistencia á evolução produzida pela passagem de um sólo a outro, ou da simples mudança no tempo que medeiava entre a suspensão da seiva do antigo lugar, até que as raizes recomeçassem novamente essa funcção.

Era Porto Alegre por isto de parecer que no momento da transplantação, se escolhessem com o maior cuidado as mudas de aspecto mais são e de maior ramagem, numa altura de 33 a 40 centimetros. As que não estivessem neste caso, poderiam ser deixadas ainda por algum tempo nos viveiros, ficando ahi em observação. Podia acontecer que, achando-se mais desafogadas, se desenvolvessem mais. Poderiam então ser aproveitadas para a transplantação ou para preencher as falhas da anterior.

A transplantação de mudas de dois a tres annos de edade, seria a mais vantajosa, caso não fosse tão longa, laboriosa e dispendiosa para as grandes culturas. Quanto mais fortes as plantas, tanto mais se retardaria proporcionalmente sua vegetação. Entretanto, em todas as cousas a media era quasi sempre o melhor, e quando se tivesse de transplantar mudas adeantadas em edade, seria forçoso cortal-as, regra geral para todas as arvores, aliás.

Na transplantação ainda havia mais tres precauções essenciaes.

A primeira, consistia em arrancar a muda com todas as raizes e a maior quantidade de barbalho (filamentos) possivel. Como a operação só convinha depois de uma bôa chuva quando a terra se achasse bem molle, facil seria obter-se isso, revolvendo um pouco o buraco onde se achava a muda, de preferencia com os dedos, a qualquer instrumento, porque elles não damnificariam, com tanta facilidade, o barbalho, ao passo que um utensilio metallico, qualquer que fosse a fórma que se lhe desse, cortava não só grande parte do barbalho como quasi sempre parte da raiz-mestra, cuja casca escoriava quando no emtanto era mister conserval-a intacta.

Verdade era que se tornava impossivel conservar todas as raizes finas do barbalho. Mas tornava-se essencial conserval-o quanto mais integro possivel. A's raizes muito compidas e tenazes se cortassem senão ellas se quebrariam na terra, o que causaria menos damno quando na sua extremidade. Para o arrancamento da planta, fosse empregada a força gradativa das duas mãos até que a muda cedesse. Nesta occasião a extremidade da raiz-mestra quasi sempre rebentava com facilidade.

Se a pá, ou mesmo o alveão, não fossem tão gorsseiros, seria mais expedito o trabalho, mas o perigo de quebrar demasiado as raizes, e arrancar ás vezes, duas e mais plantas ao mesmo tempo, não deixava escolher a muda que justamente se desejava, por ser mais forte, ficando perto desta, outra que lhe fosse inferior.

Não obstante os inconvenientes de tal methodo, era elle todavia empregado em algumas colonias francesas e em certas

fazendas de Java. Ahi arrancavam as mudas, sem distincção, escolhendo-as depois para as transplantar, replantando com ordem no viveiro o refugo da escolha para servir mais tarde a preencher as falhas. Corria-se porém grande risco de perder muitas mudas, porque retardadas em sua vegetação no viveiro, e depois novamente, quando transplantadas, raramente chegavam a vingar no cafesal. Se isto acontecia, seu fructo não se mostrava superior.

No transporte das mudas para o cafesal, usava-se, em muitos lugares, de uma especie de cestos rasos, trançados de taquara ou junco, que se enchiam de terra muito humida, tirada dos proprios viveiros, até a altura de 8 centimetros, pouco mais ou menos. Sobre esta terra collocavam-se as mudas arrancadas, dando-lhes pequena inclinação para as bordas interiores do cesto. E depois de estarem todas em redor, cobriam-se as raizes com outra camada bem humida. Sobre esta dispunha-se nova, cobria-se de terra pondo-se depois uma terceira, e assim até encher todo o balainho.

Isto feito, era elle coberto com folhas de bananeira ou outras ramagens proprias para resguardar do sol as plantinhas. Todo o cuidado houvesse em não expor ao sol e ao ar as raizes cabelludas, afim de que não murchassem demasiado. Isto se conseguia facilmente cobrindo a raiz com um pouco de terra, logo após o arrancamento da muda deitada ao chão. Apenas se reunisse uma quantidade sufficiente de plantas, fossem ellas arranjadas e transportadas nos jacás para o cafesal, onde deveriam ser postas á sombra, até que se começasse o trabalho da transplantação definitiva.

A segunda precaução a tomar, era a do corte da raiz-mestra, em que insistia, com faca bem afiada. Só devia ser feito no momento de se enterrar a muda no lugar proprio. A extremidade superior deveria ser cortada numa operação muito impropriamente chamada por diversos *decapitação*.

Tal corte não o adoptavam todos os agricultores. Tinha comtudo sua razão de ser e bem simples: toda a arvore que acabava de ser transplantada não sugava seiva alguma, ou quasi nenhuma, durante os primeiros dias; excepto as transplantadas com os torrões de terra, a que era desnecessario cortar a ponta ou o grelo superior.

Assim pois, até que a planta se houvesse, por assim dizer, adaptado ao novo domicilio, a parte superior, a mais delicada, não tendo recebido seiva, devia necessariamente perecer; dahi a razão do corte. A experiencia demonstrava demais, e diariamente, que, a maior parte das arvores pequenas, arbustos ou

mudas, transplantadas, seccavam nas grimpas, soffrendo um atrazo no crescimento. Nas regiões humidas acontecia ás vezes demonstrar o grelo dessas plantas signaes de vida. Para que assim acontecesse, entretanto, era preciso que o horizonte se encobrisse ou houvesse chovido, algum tanto, dias depois da transplantação. Como em todo o caso a póda do grelo não causava o minimo mal ao arbusto, propunha o autor que isto fosse feito, não só nas regiões seccas, como tambem nas humidas.

Não se entendesse porém por *podar* ou *decotar* o grelo, o corte *total da parte superior da planta*. A operação dizia respeito unicamente á extremidade mais tenra, ao ultimo rebentão do prolongamento do tronco. Com a maior cautela, precisavam ser conservados todos os mais ramos e galhos com as folhas, tão necessarios á vegetação para a elevação, transmissão e transpiração da seiva; bem como para a aspiração do ar e humidade. O desfolhamento total, seria pelo contrario muito prejudicial.

A terceira e ultima das precauções, talvez a mais essencial, vinha a ser a seguinte. Depois de cortadas as duas extremidades da plantinha collocava-se-a na cova competente. Enchia-se, pouco a pouco, o buraco, não com a propria terra delle retirada, mas com a que estivesse proxima á superficie do terreno. Era esta a melhor. Impunha-se o cuidado de calçal-a de leve contra as raizes, evitando-se ao mesmo tempo que ellas ficassem amassadas de encontro a raiz-mestra. Tornava-se quando possivel, muito conveniente addicionar a tal terra mais alguma vegetal, ou um pouco de cinza curtida, mas em diminuta proporção. Coberto o raizame enchia-se a covinha até a altura dos primeiros ramos. Para impedir a evaporação demasiada da seiva, seria bom chegar ao pé da muda um feixe de hervas ou algumas pedrinhas, o que conservaria a humidade do terreno, tão necessaria á parte emersa e emquanto não se afundassem as raizes. Estas pedrinhas não deviam porém ser aconchegadas ao tronco para que o não esfolassem quando agitado por algum vento violento ou mesmo brisa forte.

A um homem como van Delden Laerne não podia deixar de prender a attenção fortemente a questão do replantio do cafesal.

Na zona do Rio de Janeiro, como na de Santos reinava geralmente a praxe já antiga de se transplantarem mudas de 2 a 4 annos ou plantas adventicias, refere elle.

Taes mudas se retiravam a mão, sendo a terra preliminarmente revolta. Se a raiz principal não se rompesse era mais

ou menos aparada. Convinha ter bastante cuidado com as raizes cabelludas para salvaguardar a vida das plantinhas.

Eram as plantas cortadas á altura de um palmo a palmo e meio ou de 22 a 33 centimentros. Estas pontas, da espessura de um dedo, transportavam-nas aos talhões em jacasinhos cobertos de folhas, os escravos encarregados da plantação.

Na zona do Rio, em terreno accidentado viu o agronomo hollandez plantar-se do seguinte modo:

Com a ajuda da enxada, duas vezes maior que a sua congenere javaneza, o *patjol*, e munida de um cabo de 6 pés, fazia-se uma derrubada de encontro á encosta, no lugar onde se ia plantar. Destarte obtinha-se pequeno terreiro, como que um terraço no genero dos *petak* de Java. Alli se collocavam de 2 a 3 mudas, de lado, ou em triangulo. A terra removida se amontoava e batia-se sob o terraço, servindo de dique de protecção das mudas contra o escoamento das aguas. No emtanto estas covas eram depois cheias com a terra dos diques.

Afim de proteger quanto possivel as plantas do calor do sol, rodeiavam-nas de galharada secca ou de algumas hastes enfolhadas.

Havia já então uns 3 ou 4 annos que se usava do viveiro de plantas para as novas plantações e replantas necessarias, observação que nos parece offender a verdade. Já em 1878 Porto Alegre referia a existencia antiga dos canteiros. Assim mesmo o systema de viveiro estava longe de ser generalisado como pensava o Dr. Couty.



CAPITULO VI

Introducção nas lavouras do Brasil dos cafés Bourbon, Java e Liberia — Florada e fructecencia dos cafesaes — Limpa dos cafesaes — A questão do ensombramento e do estercamento das lavouras — Opiniões sobre as vantagens e desvantagens do plantio nos cafesaes

Grande carreira fizeram nas lavouras do Brasil os cafés Bourbon e Java, desde meiados do seculo XIX.

Declara van Delden Laerne haver encontrado em muitas fazendas o cafeeiro de Java, que se destacava pela galharada menos desenvolvida horizontalmente do que o creoulo brasileiro e tambem pela presença das duas folhinhas da ponta dos seus galhos. Estas eram verde amarelladas, no cafeeiro de Java e pardacentas no do Brasil.

Em parte alguma encontrara porém plantações extensas de café javanez. As maiores contavam de 20 a 30 mil arvores. Só na fazenda de S. Clemente em Cantagallo é que vira um cafesal de 120.000 cafeeiros novos de Java e uma lavoura tambem nova de 40.000. Disseram-lhe que em terra de capoeira o Java crescia melhor que o creoulo apezar de produzir menos e não tão regularmente.

Como motivos de preferencia pela qualidade indigena apontavam-lhe um importante: os grãos amadurecidos do cafeeiro brasileiro seccavam mas não derriçavam, apresentavam pois as maiores vantagens, dados os processos geraes da colheita.

Dava-se mais importancia ao café Bourbon, e diversos fazendeiros preferiam-no ao creoulo. A maior parte dos cafesaes da "Cruz Alta" consistiam em 500.000 pés de Bourbon.

O Liberia, que se via ás dezenas de pés, andava na maioria das fazendas pouco cotado. Não merecia attenção pois produzia pouco e irregularmente. Além disto requeria beneficio especial porque a casca ou pellicula secca era muito forte e coriacea para as machinas communs. Tambem o café Mara-

gogipe, descoberto por um fazendeiro bahiano, Chrysogono José Fernandes, em 1870, e assim chamado do toponymo do districto onde se encontrara, desapontara as esperanças um pouco exaggeradas a seu respeito. Os fazendeiros que tinham lavouras de mil a cinco mil arvores desta especie estavam descontentes com os seus resultados.

Viu van Delden Laerne na fazenda de S. Clemente um cafesal de cinco a seis annos, constante de trinta mil cafeeiros maragogipe magnificos. Em outubro de 1883 estavam bastante carregados. Na fazenda Paraizo, no municipio de Leopoldina havia uma lavoura de vinte mil pés e preparavam-se terras para plantar ainda mais 120.000 mudas. Na fazenda da Cruz Alta conheceu o referendario batavo uma plantação de perto de 15.000 maragogipes assistindo á abertura de nova lavoura. O proprietario da fazenda, o snr. Campos Negreiros, negociava justamente a compra de vinte mil pés de um sitiante visinho. O preço pedido fôra seiscentos réis, offerecera-lhe $400. Tivera por este motivo de retirar pés da terra e os transportar.

O viveiro ou sementeira ficando a alguns kilometros da fazenda os preços pareceram a Laerne ainda assim altos.

Concluia-se portanto que a cultura do café Maragogipe ainda não se achava tão generalisadamente difundida quanto se suppunha na Europa, como se podia inferir de alguns escriptos. Entre estes por exemplo o de certo articulista da *Étoile Belge*, recente e cheio de disparates, obra de quem não tinha a menor noção da cultura cafeeira.

A julgar pelo que muitos fazendeiros informavam sobre o maragogipe, não cria Laerne que sua cultura attingisse larga escala, mesmo no caso em que a extensão da "grande lavoura" se tornasse futuramente possivel.

A arvore differia muito do cafeeiro commum, tanto no tamanho como nas folhagens e não dava fructos tão regularmente quanto o creoulo. Os galhos eram muito verticaes, as folhas grandes recobriam os fructos, prejudicando o amadurecimento. Fosse, como fosse, julgava o hollandez que tal variedade nunca supplantaria o café indigena.

Em Java se poderia tirar maior resultado do maragogipe do que do Liberia. E com effeito produzia fava quasi do tamanho da do Liberia e chegava mesmo a corpulencia do de Java; seus fructos não apresentavam absolutamente a casca e a pellicula duras do Liberia.

Era portanto mais facil para seccar e preparar. Não necessitava de apparelhamento especial para isto. Em relação ao crescimento vertical dos galhos poder-se-ia em Java, plantar

estas arvores sem as arvores de sombra e a 2.00 pés de altitude.

Ao ver do nosso autor era o maragogipe excellente, mais puro e mais acre que o liberia e amarello.

As opiniões differiam quanto ao seu valor commercial.

Em 1882, em mercado aliás mal organisado, haviam sido feitas as seguintes avaliações pelo orgão official do *Centro da Lavoura e Commercio* por occasião da Segunda Exposição do Café no Brasil.

Londres Ed. Johnston Cia., 14$700 a 16$000 por arroba.

Id. James Cook Cia., 16$000 por arroba como "café de fantasia" mas não mais 11$400 a 11$800 por arroba no caso de grandes importações.

Hamburgo — 12$800 a 13$600 por arroba.

New York — Em pequenos lotes 12$200 por arroba.

Nova Orléans — Apenas de 6$900 a 8$200 por arroba.

Na zona tributaria de Santos, e no municipio de Botucatú descobrira-se, em 1871, nova especie de café o amarello, assim chamado por ficarem os grãos maduros amarellos em vez de vermelhos. Esta variedade não se distinguia das demais nem pelo tamanho da fava, nem pela riqueza em cafeina, como demonstrava o exame chimico a que se procedera no Brasil.

Não encontrou Laerne, aliás, esta qualidade, em fazenda alguma, salvo quanto a raros exemplares.

Finalmente descobrira-se, ainda havia poucos annos, uma qualidade de café selvagem na provincia de Goyaz.

Raros exemplares de tal variedade encontravam-se nas zonas do Rio e Santos. O barão Honorio de Araujo Maia, fazendeiro e commissario, director do Centro da Lavoura e Commercio no Rio, entregara-lhe algumas sementes, vinte ou vinte e cinco, que elle, Laerne, mandara, juntamente com outras sementes de café, e fructos, ao Jardim das Plantas de Buitenzorg.

Tratando do café da Liberia, lembrava Porto Alegre, que no Brasil ensaiara-se em 1879 o plantio desta variedade da rubiacea cujos fructos eram grandes, e cujas arvores, muito rusticas e longevas, além de encorpadas, chegavam a attingir seis e mais metros de altura.

Em Ceylão estudavam os inglezes as vantagens da introducção dessa variedade tão gabada por alguns e cujo nome hoje se associa entre nós á historia sinistra do apparecimento do *Stephanoderes hampei,* da terrivel broca no cafesal sadio do Brasil.

Pouco trataram os nossos antigos agronomos da florada e fructescencia dos cafesaes.

Dizia Porto Alegre:

"Concluida a florescencia, desenvolve-se o fructo que vae crescendo até tornar-se amarello; á medida que se approxima a época da madureza, cobre-se de pontos e listas vermelhas, que se estendem até que a cereja fique perfeitamente madura e côr de purpura escura e lustrosa. Tanto as flores como o fructo, continuam formando grandes cachos, a partir do ponto da inserção de cada folha, ou do de divergencia dos galhos, em ambos os estados, não ha lugar em que a natureza seja mais profusa e formosa, quanto á variedade de fórmas e côres."

Tratando da fructescencia cafeeira nas terras fluminenses escrevia Peckolt em 1884:

"Na provincia do Rio de Janeiro, a primeira florescencia dá-se geralmente no lado noruega, no fim de setembro ou principio de outubro, e a segunda no mez de novembro, no lado soalheiro dá-se tres vezes, sendo em setembro, outubro e novembro. Nos terrenos quentes, do lado do rio Parahyba, posição soalheira, floresce já no mez de agosto, depois em setembro e pela terceira vez em outubro.

Neste tempo offerece um cafesal coberto com as flores branquissimas e cheirosas, um aspecto magnifico, representando um campo verde coberto de neve, enchendo a atmosphera com um aroma de *milfleurs,* perfume delicioso, semelhante a uma mistura de flor de laranjas e resedá; este goso para a vista e o olfacto, leva sómente dois dias, então murcham as flores, ficando amarellas, para depois desenvolverem-se estas cerejas tão apreciadas pelos povos de todas as partes do mundo.

Havendo neste tempo, logo no principio, muita chuva, os fructos não se desenvolvem bem, emfim a fructificação aborta, outro tanto acontece tambem se mais tarde, no mez de fevereiro, houver um sol muito forte e prolongado, emfim um tempo muito secco; as sementes dos fructos não se formam, e dão em resultado um café chocho, sem valor e de grande prejuizo para o agricultor."

O cafesal para desenvolver bem a fructificação não queria tempo humido continuado, principalmente na florescencia, como acontecera, em 1864, em que a colheita da provincia do Rio de Janeiro fôra muito insignificante. Em 1866 succedera o contrario, a estação estava tão secca, que quasi não se colhera milho. Mas a colheita do café correra tão abundante, como os agricultores jamais a haviam tido. Neste anno apanhara, o observador, de um galho de cafeeiro vigoroso de cinco annos, 150 fructos maduros.

Na serra dos Orgãos, Macahé acima, na fazenda S. Pedro, a uma altura de cerca de 500 metros, a ultima fazenda onde se cultivava o cafeeiro, este amadurecia muito irregularmente, e só nos mezes de novembro e dezembro, tendo ás vezes flôres e fructos maduros no mesmo galho.

O tamanho das sementes era irregular, tinham côr palida, mas muito aromatica.

Na fazenda Pedra Riscada, na mesma serra e posição, mas com 80 a 90 metros menos de altura, surgiam fructos em julho, de côr verde mais escura, tambem com bastante aroma.

Nos declives da serra, Macahé abaixo, na fazenda de S. Romão, obtinha-se café como em Cantagallo. Tinham as sementes regular tamanho e côr verde clara. Mas eram menos aromaticas do que as antecedentes.

Na fazenda Bemposta, em collinas vertendo para o Parahyba, terreno granitico, colhia-se café muito aromatico que dava 12% a mais no mercado, do que o café do terreno calcareo. A côr era a mesma do que a do café dos outros districtos. Parecia pois que o exportador dava em geral mais valor ao aroma do que á côr.

Certo é, que o café alcançava melhor preço, conforme o tamanho, a côr e principalmente o aroma; o que dependia do clima, influencias meteorologicas, posição e da terra apropriada, cujos principaes elementos deviam ser o phosphato de calcio e a potassa.

O Moka, plantado no Brasil, nunca teria as qualidades do da Arabia. Outros cafés inferiores da Africa ou da Asia, transplantados ao sólo brasileiro podiam melhorar muito; pelo que não se devia experimentar sómente o cafeeiro, que tivesse mais fama como superior, porque essa superioridade elle a alcançava não por causa da especie, mas pelas influencias mencionadas e proprias á localidade.

Muito recommendavel era, pois, ao agricultor, experimentar e plantar muitas variedades para ver qual se desenvolveria melhor na sua fazenda, e desta maneira melhorar a sua producção.

A's vezes encontrava-se no meio dos cafesaes um cafeeiro de folhas grandes, lanceoladas, de fructos muito pequenos, geralmente de uma semente só, estando a outra degenerada, alteração que a physiologia botanica ainda não esclarecera: — os fazendeiros o denominavam *café macho*.

Sobre a necessidade da limpa dos cafesaes dizia, em 1873, Nicolau Moreira que o cafeeiro reclamava muita limpeza, pois

era necessario arrancar, frequentmente, toda a vegetação extranha, acaso nascida, que circumdasse o arbusto.

Em geral limpavam-se os cafesaes no Brasil tres vezes por anno: em abril, setembro e dezembro.

Em algumas fazendas, sobretudo na provincia de S. Paulo, as carpas eram em numero de cinco e seis annualmente.

Porto Alegre, este escreveu derramadamente sobre o assumpto.

Nas regiões seccas convinha não esquecer de cortar todos os rebentões nascidos ao pé do arbusto, á medida que apparecessem, nunca os deixando desenvolver-se a ponto de que pudessem prejudicar os outros ramos bons e mais antigos, absorvendo-lhes a seiva. Nos sólos humidos seria tal corte ocioso.

Os terrenos muito regados pelas chuvas davam, ás vezes, seiva abundante. Provocava isto o desenvolvimento de uma multidão de plantas parasitarias nos cafesaes, se não houvesse o cuidado necessario em desfolhar ou sangrar um pouco os arbustos de modo a que o excesso da seiva se esgotasse. Seria então conveniente deixar os ladrões afim de que attenuassem o mal, aproveitando para si esse excesso de seiva.

Acontecia tambem que durante a limpa, devido a accidentes ou pouco cuidado dos trabalhadores, fossem damnificados alguns pés, quebrando-se muitos dos seus galhos, ramagens, etc. Nesse caso, e algum tempo depois, era recommendavel revistar-se o cafesal e cortar todos os galhos quebrados, ou de madeira secca. Impunha-se a cautela dos cortes no vivo do lenho e em sentido vertical.

Em algumas plantações tomava-se a precaução do soerguimento dos cafeeiros derrubados por ventos ou enxurradas. Em geral tornava-se preferivel deixal-os tombados, e cobrindo-se-lhes apenas as raizes por ventura fóra da terra.

Acontecia ás vezes, que ao cabo de pouco tempo desenvolviam-se verticalmente alguns ladrões. Deixavam-se crescer estes, até certo ponto, e então cortava-se o resto da planta, isto é, a parte horizontal.

Em Java, era costume deixar vicejar os ladrões, nada se cortando da arvore. Qualquer dos expedientes para salvar os cafeeiros, em semelhantes circumstancias, nada mais seria do que mero palliativo. Em geral o menor inconveneinte dahi resultante vinha a ser a diminuição na producção, esta mesma de má qualidade. A maior parte dos pés derrubados acabava por morrer em pouco tempo. Levantar a planta, immediatamente, após o accidente, calçando bem o pé com terra, e escondendo as raizes deslocadas era ainda o melhor meio de se a salvar. Fei-

ta esta operação, logo depois do estrago, e passados alguns mezes, quasi se não podiam descobrir os vestigios do accidente. Tornava o cafeeiro a adquirir o antigo vigor, mormente se se houvesse evitado que as raizes seccassem pela exposição ao ar e ao sol.

Outra operação, só empregada em algumas colonias européias, consistia no corte do rebentão superior do cafeeiro.

Tal providencia tinha por fim suspender momentaneamente o crescimento da planta, para que pudesse desenvolver-se lateralmente, assim se augmentando o numero dos galhos. Geralmente se praticava tres annos depois da transplantação. Isto segundo uns, pois, segundo outros, consultava-se não a edade do cafeeiro, mas a natureza do terreno e o estado da muda. Deviam-se cortar, de preferencia, os pés dos terrenos seccos, de preferencia aos que se achassem plantados em terra humida e forte. A estação mais propria a tal corte, era de maio a junho, porque, em tal época, tinham, em geral, as arvores menor quantidade de seiva.

Não duvidava o autor em affirmar que os cafeeiros que não tivessem tido obstaculos á vegetação vertical ,isto é, desenvolvidos livremente, produziam fructo de qualidade muito superior ao da planta cortada. Segundo pretendiam alguns lavradores, esta operação se baseava em duas razões: abrigal-os mais dos temporaes, e facilitar-se-lhes a colheita.

Não queria o nosso autor, porém, emittir opinião a tal respeito por falta de experiencia e conhecimento dos modos de pensar de technicos abalisados. Pretendia apenas lembrar que taes processos eram adoptados em colonias francezas e hollandezas.

Parecia-lhe que as plantas, cujo crescimento fosse interrompido, tomavam maior desenvolvimento lateral do que as de crescimento natural, visto como, nestas ultimas, a seiva se repartia, com egualdade, por todo o seu organismo. Dahi devia naturalmente resultar: que, nas segundas as ramagens seriam mais escassas e abertas, e por conseguinte mais sujeitas á influencia do sol e da atmosphera, emquanto no primeiro caso, isto é, no decote do grelo, a ramagem tendia a tomar maior desenvolvimento e entrelaçar-se, a abrigar-se, de arvore a arvore, da influencia daquelles agentes, aliás indispensaveis á boa fructificação.

Outro resultado tambem a esperar-se dos cafeeiros não submettidos ao corte do grelo: a precocidade, isto em relação ao fructo. Mais exposto ao sol e ao ar, alcançava mais cedo a maturação completa, o que, em annos de grande abundancia,

não deixava de ser inconveniente, mormente para os lavradores que luctassem com falta de braços.

Finalmente o ultimo trabalho para a conservação do cafesal vinha a ser o seguinte: apenas attingisse elle a edade chamada do regresso, aquella em que começava a envelhecer, a dar galharada secca, e a diminuir, em quantidade e qualidade, a fructificação, convinha proceder-se a uma operação considerada como verdadeira renovação do cafesal. Dava-se-lhe o nome de decote, consistindo principalmente em desbastar a madeira do cafeeiro, afim de provocar nova vegetação.

Era o que os fazendeiros chamavam *taille* e os inglezes *prunning*.

A questão do ensombramento dos cafesaes foi assaz discutida pelos nossos agronomos embora pouco interessasse a maior parte da lavoura brasileira.

Moreira della tratou sem grande desenvolvimento aliás.

Alguns lavradores limpavam, á enxada, um circulo de dois pés de diametro em roda do cafeeiro. Outros estrumavam o terreno quando o julgavam enfraquecido por successivas colheitas, havendo tambem quem plantasse, por entre os cafeeiros, ingaseiros.

Sombreavam o cafesal e ao mesmo tempo fertilisavam o sólo pela abundante folhagem que desprendiam, seguindo-se, neste ponto, o exemplo dos agricultores da Venezuela, India, do Yemen, Java e Antilhas que empregavam uma serie de outras arvores.

Não comprehendemos como Nicolau Moreira haja generalisado, para o Brasil, uma praxe que só se estendia a pequenas lavouras como as da Bahia, do Espirito Santo e do Ceará e nunca ao enorme cafesal do sul, salvo quanto a uma ou outra excepção na baixada fluminense.

Era o cafeeiro plantado conjuntamente com o ingaseiro e como o crescimento deste vinha a ser quasi o triplo daquelle quando o cafesal começava a fructificar já encontrava protecção contra os raios solares excessivos. Para uma geira de terra, com trezentas mudas de cafeeiros, mostravam-se sufficientes oitenta ingaseiros.

Nos lugares altos e sujeitos a geadas, como em S. Paulo, não se descortinavam completamente os cumes dos morros, onde se achavam os cafesaes, afim de que não soffressem as floradas a violencia dos ventos e do frio rigoroso.

Nas vargens de "solão vermelho" na Bahia, em Pernambuco, como no sul de S. Paulo e Santa Catharina, assim como

nas margens do Amazonas, o café se cultivava á sombra. Durava muito mais tempo, dando porém menor producção.

Porto Alegre, abeberado a quanto autor estrangeiro havia, tratadista da cafeicultura nas colonias europeas, discutiu largamente o assumpto, assaz exotico para a grande lavoura brasileira.

Longamente se expande em considerações a proposito desta questão, citando os casos das Antilhas, Venezuela, Ilhas do Oceano Indico, Arabia e o de Alagoas. Não comprehendemos porque não se haja referido á Bahia. Tudo isto ociosamente em relação ao Brasil onde a quasi totalidade das lavouras dispensava o abrigo.

Algumas das suas considerações como veremos tinham criteriosa razão de ser, aventando experiencias a se realisar e que até então tinham sido desdenhadas.

A experiencia demonstradora de que o cafeeiro, abrigado á sombra de arvores, não muito copadas de ramagem, carregava mais, e, sobretudo, durava muito maior numero de annos que o exposto ao sol constituia facto a não ser despresado.

Se em alguns paizes, mórmente em Venezuela, prevaleciam certas razões, poderosas e constantes, para assim proceder, porque se não daria o mesmo no Brasil, onde as seccas eram ás vezes tão prolongadas que tudo exterminavam? Bem verificado estava que a sombra não prejudicava ao cafeeiro. Não seria prudente estar de sobreaviso contra taes calamidades que quasi sempre assaltavam o fazendeiro, na época que menos lhe conviria, attenuando, pela sombra, os rigores do estio, que, em certos annos, se mostrava intenso, desde outubro até março? Affirma o agronomo que nestes mezes a secca se prolongava ordinariamente com grande constancia (sic) verdaleiro *lapsus calami* que só se pode explicar por um phenomeno amnesico.

Restava portanto fazer o ensaio a bem do futuro e da verdade, e depois averiguar a que especies de arvores se deveria dar a preferencia. Os resultados de similhantes estudos e experiencias, seriam sem duvida da maior utilidade.

As condições que taes arvores deviam reunir em si, não eram difficeis de encontrar-se num paiz cuja riqueza botanica não conhecia rival. Eram pontos essenciaes: que a arvore crescesse com certa rapidez, se elevasse bastante, copando sómente alto e sua folhagem fosse pouco túpida, palavra que não encontramos nos melhores diccionarios da lingua e suppomos signifique espessa.

Como taes: os ingazeiros, visgueiros, bananeiras, a acacia chamada *flamboyant* e por ultimo os cajueiros, que além da

— 11

sombra poderiam ainda dar lugar á industria do vinho de seu fructo, tão generalisado nas provincias do Norte, observação a nosso ver extravagante.

A plantação a descoberto era corrente no sul do Brasil, e tambem em Ceylão, de climas em geral mais brandos do que os torridos, além de se acharem ahi os cafesaes em altitudes regulares, e mais ou menos regados por chuvas frequentes.

Attribuia-se ao calor excessivo da Arabia a valia do café Moka. Na Martinica se notava que os cafés mais finos provinham dos lugares mais quentes e seccos. Os cafés do Haiti se reputavam peiores por falta de calor.

Isto induzia a crer que era preciso certo grau thermico, para dar ao grão o ponto de cocção exigido para o desenvolvimento do oleo empyreumatico ou essencia sem o qual a infusão não teria o menor aroma.

Assim, se os cafesaes pequenos fossem plantados á sombra de arvores frondosas, privando-se-os totalmente da luz solar directa, era provavel que tal circumstancia concorresse para diminuir a qualidade do fructo, que conforme demonstrava a pratica, exigia a maior insolação possivel.

Para o aproveitamento do terreno, e abrigo dos cafesaes em crescimento, propunha Porto Alegre a plantação do ingaseiro ou mesmo do fumo, feita porém, no centro de cada renque, e alternadamente entre cada duas fileiras de mudas.

Estes arbustos não sendo muito umbrosos, além de certo abrigo dado ás mudas, a sua cultura em nada prejudicaria a do café. Accrescia ainda a vantagem de se tirar algum proveito da terra, antes que os cafesaes produzissem. Tambem o esterco que de tal plantação resultasse não seria cousa inutil, e assim se evitaria em grande parte a diminuição da humidade do sólo. Caso taes arbustos se desenvolvessem a ponto de cobrirem demasiado, ou mesmo suffocarem os cafesaes, o que quasi se não podia receiar, era facil remediar o mal, cortando-lhes as ramagens lateraes mais desenvolvidas, o que principalmente no ingaseiro, não lhe prejudicaria o desenvolvimento. O producto desse corte seria ainda adubo vantajoso para o cafesal, com a vantagem de ser obtido no lugar, sem que por isto o terreno ficasse exhausto.

A discussão de taes processos mostra-nos quanto o agronomo por vezes se afastava das realidades da lavoura brasileira, que na sua quasi totalidade não precisava de arvores tutoras.

Sobre o caso de estercamento dos cafesaes pouco se occuparam os nossos agronomos. E realmente na época seria, como quer o proloquio popular, pôr o carro á frente dos bois.

Sacrificando a velha balda generalizada no paiz, e desvaliosa, pela impraticabilidade economica lastimava Moreira que nas fazendas brasileiras ainda não se aproveitassem as cascas e a polpa do café para o fabrico da aguardente e a preparação da potassa, allegação de saborosa ingenuidade, devemos convir.

Apenas eram utilisadas como esterco do cafesal em consequencia da grande porção de azoto e phosphatos que contem.

Apezar dos embaraços com que luctava o Brasil, filhos da falta de braços, da deficiencia de viação e da esmagadora rotina, progredira elle sempre, recordava a titulo de consolo.

A Porto Alegre não preoccupou o caso de adubação dos cafesaes.

Com o maior criterio lembrava Couty em 1883 que no estado em que se achavam os conhecimentos sobre a composição das terras cafeeiras do Brasil, acerca das quaes havia as mais deficientes analyses, era arriscado aconselhar, este ou aquelle adubo chimico, a esmo, como faziam diversos, recommendando o carvão animal, os phosphatos, o guano, os azotados. Além de serem muito caros podiam tornar-se nocivos até. Pois não estava ahi o caso da magnifica vitalidade das replantas substituindo nos mesmos terrenos arvores mortas aos vinte e cinco annos?

Em terras de massapé e salmourão como sobre monticulos graniticos soalheiros notava-se, em cafesaes velhos, cheios de falhas, que as arvores sobreviventes, em grupos irregulares, agora melhor isoladas, e menos repolhudas, ficavam mais vitaes produzindo melhor de que quando não occorriam taes falhas.

Outro facto curioso: algumas arvores semi-seccas já não davam quasi mais fructos. Brotavam-lhes saias da vizinhança das raizes, como que constituindo novas arvores, capazes de colheitas abundantes. Havia ainda o caso de cafesaes de insufficiente vegetabilidade. Acaso apanhassem geada, como que se lhes accrescia, dentro em breve, a vitalidade.

Parecia ao biologo que nas terras brasileiras não era a substancia assimilavel o que ás arvores faltava. O homem ainda não apprendera a regular as condições do seu desenvolvimento normal.

Em Resaca na Mogyana vira cafesaes plantados em antigos cannaviaes, com esplendida producção.

Assim a era dos adubos chimicos, ou outros que taes, ainda não se annunciava para as terras do Brasil. Quando muito

queria abrir excepção para a cal que lhe parecia muito apta a augmentar o trabalho chimico da decomposição, em terras argilosas e graniticas como as do Brasil. Em Ibicaba o emprego de quinhentas saccas de guano, adubo carissimo, nada absolutamente produzira.

Assim tambem em Cantagallo na fazenda de um Sr. Accacio. Com a cal sim, havia excellentes indicios de aproveitamento, apezar do oxydo hydratado ser muito mal preparado, geralmente.

Optimo restituir aos cafesaes as cascas e a palha do café beneficiado. A causa da morte das arvores podia-se attribuir á *surmenage* com as colheitas dos primeiros annos, provocadas pela limpa rigorosa das terras. Esta *surmenage* se traduzia pela grande quantidade de grãos chochos e a irregularidade da maturação.

Quanto a van Delden Laerne, relatava elle ao seu Governo em 1884, apenas, que no Brasil, geralmente, eram os cafesaes adubados dos 12 aos 15 annos, raramente com esterco dos curraes e nunca com adubos artificiaes. Usavam-se nas fazendas os residuos do café, e os detrictos domesticos amontoados com cuidado.

Os ensaios feitos por alguns fazendeiros para estercar os cafesaes com guano ou estrume de curral, cal ou carvão animal, etc., haviam dado resultados tão pouco satisfactorios que os lavradores tinham precisado abandonal-os.

Em toda a zona de Serra Abaixo, no Rio de Janeiro os cafesaes viam-se atacados pela "doença brasileira" do café. Este mal não occorria Serra Acima nem no oeste paulista. Ahi o cafeeiro contava inimigos, que tambem seriam devastadores, se toda a zona cafeeira não vivesse em estado de sitio e cada fazendeiro sob a vigilancia do "quem vem lá?"

Quereria o referendario hollandez alludir á *hemiléia?*

Sobre as vantagens e desvantagens do plantio dos cereaes nas lavouras cafeeiras expenderam os agronomos do ultimo periodo imperial as suas idéas por vezes discordantes.

Assim Porto Alegre recommendava tal pratica.

Emquanto a muda crescia, isto é, durante os dois primeiros annos, depois de transplantada, podia o fazendeiro aproveitar o tempo e o terreno, cultivando certos cereaes como o feijão e o milho, pelos intervallos das fileiras.

Além de constituirem cultura facil, rapida e extremamente lucrativa, protegiam com a pequena sombra projectada, não só em parte as mudas, até que se acostumassem ao ardor do sol forte, como impediam, principalmente, a grande evaporação da

humidade do sólo. Geralmente, não era costume fazer-se cultura alguma depois dessa época, mormente naquella em que o arbusto já começava a fructificar.

Argumentando com excepções lembrava P. P. Alegre: "comquanto não sejam commum a todas as provincias brasileiras essas culturas accessorias, comtudo são ellas correntes no Norte, como nas Alagoas, e pugnamos por ellas, por não partilharmos a opinião de alguns com relação ao enfraquecimento do terreno." Curioso que Porto Alegre haja allegado o caso exactamente para uma provincia onde a cultura cafeeira era tão reduzida!

Se o pretendido enfraquecimento de terreno fosse real, plantando-se apenas feijão ou milho, o que se pensar então de arbustos como a bananeira, e arvores grandes como palmeiras, ingazeiros, cajazeiras, e outras, que se deixavam muito de proposito vegetar, quando já existiam, ou plantavam-se nas culturas de Venezuela, Cuba, Porto Rico e Arabia?

Era singular repitamos que o nosso autor viesse allegar processos praticados em Alagoas, provincia onde a cultura cafeeira era praticamente nulla!

Van Delden Laerne poucos annos mais tarde tambem não ligou importancia ao assumpto de que trata por alto.

Era regra geral, no Brasil cafeeiro, recorda, plantar mantimentos tanto quanto permittisse o terreno, nas lavouras, durante o anno todo. A's vezes servia isto de pretexto para se projectarem novos cafesaes.

Cousa extranha! a cultura dos generos de primeira necessidade andava tão despresada nas provincias cafeeiras e assucareiras do Brasil, que os cereaes que ellas consumiam tinham que ser importados do centro do Imperio assim como dos Estados Unidos. Assim os quitandeiros faziam negocios tão bons que o lucro de suas pequenas lavouras era muito sufficiente para lhes cobrir os gastos de custeio.

A mesma designação se dava aos fazendeiros que vendiam ovos, manteiga, queijos, porcos. Conheceu van Delden Laerne grandes plantadores de café, que forçados pelas circumstancias, assim procediam ou melhor dizendo, faziam trabalhar por sua conta as mulheres de seus feitores ou administradores.

Quando a colheita de café era abundante e os preços altos deixaram os fazendeiros de fabricar o assucar que alguns costumavam fazer para o consumo das fazendas.

Em certos lugares tambem se plantava canna nos cafesaes, mas no emtanto esta cultura não era tão geral quanto as outras tres acima nomeadas.

A canna de assucar, o arroz, as differentes especies de batatas, assim como os tuberculos para os porcos, plantavam-se na zona do Rio, nos valles entre os morros e na de Santos perto dos cafesaes.

As bananeiras nunca eram plantadas nas lavouras e sim ao longo dos carreadouros, assim tambem as laranjeiras e cajueiros.

CAPITULO VII

Carga das lavouras — A zona montanhosa do Rio de Janeiro, Minas Geraes e São Paulo e o oeste paulista — Producção e o afastamento reciproco dos cafeeiros — O trato dos cafesaes e a longevidade destes — Estatistica da producção cafeeira em fazendas fluminenses

O cafeeiro bem tratado, no Brasil, começava a fructificar com dois annos de edade; era porém só depois do quarto anno que attingia o maximo da producção, affirmava Moreira em 1873.

Conforme a natureza do terreno e o vigor da planta produzia cada pé de uma a sete libras. (de 459 grs. a 3kg.213).

Nos terrenos ferteis, a colheita era de 4 libras (1.863 grs.). Os cafeeiros das varzeas, as vezes com 20 palmos de altura (4.m40), chegavam a dar 20 libras (9180 grs.).

As lavouras velhas produziam pouco. Em compensação o seu café além de ser de superior qualidade era quasi todo ellipsoide ou *macho*.

Em geral 1.000 pés davam cem arrobas de café beneficiado ou 300 alqueires em cereja ou 173 em casquinha. Em S. Paulo mil cafeeiros de 6 a 10 annos produziam 300 arrobas.

Na fazenda do Senador Vergueiro 130.315 cafeeiros produziam regularmente uma media de 51.722 alqueires ou 356 alqueires por 1.000 pés.

Na dos Martyrios 47.000 davam 11.120 alqueires ou 234 por milheiro de arvores.

Um trabalhador podia cuidar de 1.200 cafeeiros e colher 120 arrobas de producto beneficiado ou 300 alqueires de café em cereja dentro de 40 dias.

Consideravam-se velhos os cafesaes com vinte annos de idade. Entretanto existiam muitos factores que apressavam ou retardavam esta época critica. Assim o vigor do terreno e as colheitas regulares e feitas a tempo estavam no primeiro

caso; a pouca riqueza do sólo, a falta de cuidado na cultura, a demora nas colheitas e a exuberancia do fructo no segundo.

Envelhecendo, ao cafeeiro costumava-se remoçar pela póda do tronco, a um palmo acima da superficie do terreno. Assim e por mais alguns annos prolongava-se a vida do asbusto, sem comtudo se chegar a delle obter a producção primitiva.

Os cafeeiros de terrenos excessivamente quentes envelheciam promptamente. Além da velhice eram causas destruidoras das melhores lavouras a negligencia na cultura, o empobrecimento do terreno por successivas colheitas e o apparecimento de parasitas vegetaes ou animaes.

Relativamente á quantidade de fructo produzido por cafeeiro, nada se podia fixar, nem quanto ao maximo nem quanto ao minimo, affirmava Porto Alegre. A porcentagem muito variava pois dependia da marcha e evolução do cafeeiro. Em geral, quando o fazendeiro tinha que calcular a colheita, guiava-se pelo termo medio da producção de cada arvore. Nas colonias inglezas costumava-se tomar o minimo para base de calculo. Era elle de 200 grammas a 3 kilos. E mesmo mais, em algumas regiões, e muito menos em outras, nas colonias americanas. Podia-se porém acceitar como media de cada arvore, em terreno fertil, 2 kilos approximadamente, dadas todas as outras condições, para um cafesal novo e bem tratado.

Como Porto Alegre não especifique se tratava de café em cereja ou café beneficiado ficamos perplexos ante esta cifra. Mesmo admittindo que se trate de café cereja é ella muito elevada tanto mais quanto ainda em 1878 não haviam entrado em scena os cafesaes de producção extraordinaria do oeste de S. Paulo. Se tratava de café beneficiado a informação do agronomo é simplesmente inacceitavel.

Havia entretanto cafesaes plantados em varzeas, cujos pés chegavam a dar até dez kilos de grão em bruto mas ahi os arbustos attingiam ás vezes á altura de vinte palmos.

Contava o Dr. Nicolau Moreira, que o Dr. Agostinho Rodrigues da Cunha, vira em Cantagallo, um cafeeiro dar quatorze e meia libras de café na edade de 25 annos. Taes casos porém deviam ser considerados "verdadeiras monstruosidades".

Os cafeeiros velhos produziam muito pouco, mas seu producto era quasi sempre superior. Tinham grãos de forma elliptica, a que no Brasil se dava o nome de café *macho*. Variava a producção brasileira conforme as regiões. Na provincia do Rio de Janeiro, por exemplo, a media era menor de metade do que a de S. Paulo.

Convinha ahi esclarecer que se tratava do oeste de S. Paulo pois o Norte paulista produzia como a zona fluminense.

Quanto ao producto colhido, podia-se calcular que, cem kilos de café em baga, produziam cerca de quinze a vinte de beneficiado. Muitas condições e circumstancias modificavam, augmentavam ou diminuiam taes resultados. A maior ou menor absorpção dos elementos nutrientes da terra, a bôa ou má constituição desta, as colheitas muito abundantes em um anno, a riqueza ou pobreza do sólo, o pouco cuidado na cultura e conservação das lavouras eram outras tantas causas do empobrecimento do cafeeiro, e por conseguinte de colheitas irregulares.

De modo geral podia um trabalhador robusto empreitar a colheita de 1.000 a 1.200 pés. Se em tal trabalho se empregassem mulheres, velhos e creanças, a tanto muito proprios, tal numero seria demasiado. Nas terras seccas, entretanto, em que as arvores eram pequenas, e o bago facil de arrancar, um camarada poderia, no minimo, colher cerca de trinta a cincoenta kilos em dez horas.

As medias dos cafesaes fluminenses e paulistas superavam as das Antilhas, dizia Luiz Couty, em 1883.

As variedades do proprio Brasil, como a de Botucatú, desenvolviam as qualidades do café creoulo. Na selecção é que havia futuro. Era melhor escolher os grãos para evitar os pés machos, separar as arvores capazes de boas sementes, melhor tratar as sementeiras e seleccionar os pés.

Vira tratar mudas da Liberia com pouco exito. E aliás a casca de tal café durissima demandava machinas diversas das espalhadas no Brasil. O amadurecimento do Java occorria muito irregular. Vira café Bourbon perto do Rio Claro e elle não lhe causara grande impressão. Não era adepto destes cafés exoticos.

Já em 1879 elle Couty chamara a attenção do Governo para as más condições da implantação das lavouras.

Eram as arvores geralmente plantadas muito proximas uma das outras; de doze a quatorze palmos (2,64 a 3m08). Dahi o entrelaçamento dos galhos e a formação de moitas.

Em S. Paulo prestava-se attenção a este grande inconveniente; assim em Santa Gertrudes (do Conde de Tres Rios) o afastamento fixara-se em 18 palmos (3m52) em Ibicaba de 20 (4m40). Em Campinas já havia cafesaes de 22 e até 24 palmos (4m48 e 5m28).

Muitos fazendeiros affirmavam que o espaçamento não influia nos primeiros dez ou doze annos de vida das arvores. O melhor seria desbastar o cafesal quando attingisse quatorze ou dezesseis annos. Respondia Couty lembrando quanto trabalho

daria o arrancamento e o estorvo do raizame deixado ao alcance das machinas aratorias.

Convinha em todo o caso lembrar que nem para todos os sólos servia o espaçamento. Em certos, quando excessivo podia ser até prejudicial. E lembrava que em Rezende, Barra Mansa e Valença a media de vida das lavouras era de 30 a 35 annos; em Cantagallo de 40 a 45. Em São Paulo vira cafesaes de 50 annos, cheios de vitalidade ainda.

Os fazendeiros, nos primeiros annos, plantavam cereaes nos cafesaes; em Cantagallo havia cannaviaes, em S. Paulo era commum o ricino. Os mantimentos aproveitavam a massa dos detrictos provenientes da derrubada com enorme vantagem e forneciam esterco, além de protegerem as mudinhas.

Cresciam as arvores tornando-se contiguas, recebiam menor insolação. E os cafeeiros mortos começavam a apparecer numerosos, como succedia muito no Norte de S. Paulo. Verificava-se que para um espaçamento de 12 a 14 palmos, em Cantagallo, colhiam-se, por mil pés, 50 arrobas e em Campinas 70, em cafesaes tratados a enxada.

Em Cantagallo os cafesaes de 10 a 20 annos davam 60 arrobas. Entre os 20 e os 30 apenas 35. No oeste de São Paulo as lavouras produziam bem mais, dos 8 aos 16 annos cem arrobas e, ás vezes, mais. Dos 20 aos 30 cincoenta, dos 30 aos 50 ainda de 20 a 30 arrobas.

Além desta inferioridade de carga os cafesaes fluminenses apresentavam-se muito mais irregulares, davam de anno para anno uma oscillação de 4 para 1. Em S. Paulo não passava esta quebra de 2 para 1.

A producção por hectare fluminense era em media de 800, a do oeste paulista de 1.100.

Os maximos divergiam: assim em Itapira 25 mil pés de 15 annos produziram em 1882 cinco mil arrobas! E o Dr. Antonio Prado em Santa Veridiana obtivera, no mesmo anno, em parte de suas lavouras 300 arrobas por mil pés!

A prova do valor do espaçamento documentava-se no facto de que os cafeeiros de beira de estrada appareciam geralmente mais encorpados e mais productivos que os outros.

Pensava firmemente que um trato mais intelligente do cafesal lhe augmentaria a vida de 20 ou mesmo 30 annos.

Organizou o joven scientista francez interessante e suggestivo quadro, demonstrativo do rendimento da cultura do café em saccas e por hectare, referente a lavouras observadas em condições de espaçamento dos cafeeiros mais ou menos similares.

Tinha em vista demonstrar que em geral o numero de saccas do producto produzido, por hectare de cafesal, era igual,

senão mesmo superior ao numero de saccas de trigo havidas, por hectare, nos paizes mais cultos do universo.

Notaveis observações realizou Couty, em 1881, sobre a producção cafeeira valendo-se do exame procedido em 17 fazendas de Cantagallo e Campinas nos municipios que então eram os dois mais notaveis centros da lavoura do Brasil. Procurou sobretudo determinar o seu rendimento em saccas por hectare, para, pela variabilidade das culturas verificar a proporção dos diversos typos de café preparados no districto cantagallense.

São muito interessantes estes documentos e hoje sobremodo valiosos como padrões comparativos da producção em época já de nós algo remota. E pensamos que sejam os primeiros quadros deste genero apparecidos em nossa bibliographia cafeeira.

Refere-se o primeiro ás condições geraes das lavouras examinadas e á variabilidade de suas culturas:

Numero das fazendas	Pés de café de 30 a 50 annos	Pés de café de 5 a 30 annos	Cafés novos	Distancia dos pés em palmos	Afofamento do sólo	
					Pela enxada	Pelo carpidor
1	30.000	50.000	50.000	14 a 18	2	2
3	30.000	90.000	80.000	14	2	2
4	15.000	350.000	50.000	14 a 16	4	0
6	40.000	50.000	80.000	14 a 20	0	6
7	360.000	400.000	100.000	14 a 20	3	0
8	100.000	450.000	100.000	14 a 20	4	0
9	80.000	220.000	80.000	14 a 16	3 a 4	0
10	—	180.000	20.000	14	2 a 3	0
11	160.000	100.000	30.000	14	3	0
12	—	40.000	200.000	14 a 16	3	0
14	300.000	450.000	50.000	10 a 14	3	0
15	100.000	200.000	30.000	12 a 14	2	0
16	150.000	200.000	20.000	12 a 14	3	0
17	100.000	300.000	200.000	14 a 16	3	0

Numero das fazendas	Tempo em que começou a póda	Época da póda	Época da colheita
1	4 annos	Julho — Agosto	15 Julho — Novembro
3	3 "	Novembro — Janeiro	11 Julho — 7 Novembro
4	2 "	——	——
6	7 "	Novembro—Fevereiro	12 Julho — 30 Outubro
7	15 "	Novembro — Maio	Julho — Outubro
8	—	——	Maio — Novembro
9	3 "	——	Junho — Outubro
10	4 "	Junho — Setembro	Junho — Novembro
11	—	——	Junho — Setembro
12	3 "	——	——
14	5 "	——	Maio — Outubro
15	4 "	——	Maio — Outubro
16	20 "	——	——
17	3 "	——	Maio — Outubro

Fazendas	Numero de pés produzindo	Natureza do terreno	Distancia em palmos das lavouras	Numero de hectares plantados	Media em arrobas	Media por hectares em saccas	Media em ar por mil pés
1	80.000	Massapé	15,5	103	7.000	16	80
3	140.000	”	14	136	9.000	16	64
4	365.000	”	15	397	25.000	15	68
5	180.000	”	14	152	9.000	17	57
6	96.000	Roxo	16	119	9.000	18	93
7	760.000	”	15	827	42.000	12	50
8	550.000	”	14,5	584	36.000	15	65
9	310.000	Massapé branco	14	317	13.000	10	42
10	186.000	Salmourão	14	174	12.000	17	69
11	260.000	”	14	252	14.000	13	53
12	46.000	”	14	44	3.500	19	76
14	750.000	Argilo calcario	12	522	24.000	11	32
16	350.000	”	13	284	18.000	11	37
17	400.000	Argiloso	15	436	16.000	10	40

A estes quadros falta ao nosso ver uma columna que o tornaria ainda mais suggestivo: a que désse as idades das lavouras.

Tambem lhes faltam observações sobre a topographia dos cafezaes, sabido como é que a questão dos declives tem capital importancia sobre as cargas.

E elle se completaria com o confronto dos valores das colheitas de café e trigo por hectare.

Fazendas	Lucros por mil pés	Arrobas	Arrobas por mil pés	Porcentagem do despolpado
1	472$500	7.000	87	1/3
3	257$000	10.000	71	—
4	239$700	25.000	68	—
6	180$000	9.000	60	—
8	287$300	42.000	55	—
9	222$500	36.000	65	2/5
10	234$800	13.000	41	—
11	253$300	12.000	66	—
12	180$800	14.000	53	—
14	307$500	3.000	75	—
15	153$600	24.000	32	1/5
16	148$500	13.000	37	—
17	152$000	16.000	40	—

Por mais aperfeiçoado que fosse o machinario do fazendeiro por mais habeis fossem seus *engenheiros,* quando o café chegasse ao beneficio verde rubro, muito secco e desigual, chuvado ou tendo permanecido demais no chão, seria fatal o resultado: typo inferior!

Cultivar melhor, colher melhor, seccar melhor! Ahi estava todo o programma para que os cafés do Brasil assumissem, nos mercados mundiaes, sua verdadeira collocação: a que lhes era devido pelo clima e riqueza do solo.

Assim mesmo lembrava o observador, seria faltar ao espirito de justiça e gravemente, se se não assignalasse que apezar de tudo era a lavoura cafeeira do Brasil mais rendosa do que muitas das diversas culturas americanas.

Assim se analysavam os dados do quadro.

Em 1882 haviam sido muito baixos os preços. Pois bem, algumas fazendas, como as de numero 7 e 8, haviam alcançado receitas muito elevadas.

Outras como as de numero 4, 9, 10 e 11, ainda assim, haviam realisado saldo assaz consideraveis e até as menos favorecidas não tinham deixado de dar lucro.

Esquecia-se Couty de completar o seu quadro com uma columna que ao nosso ver seria mais frisante do que a que elle inscreveu: *"rendimento por mil pés"* em vez de *rendimento por hectare*. Assim tambem convinha assignalar o numero de arrobas por milhar de arvores.

Examinando estes diversos quocientes, percebemos que as grandes lavouras eram, em geral, menos lucrativas do que as pequenas. Mas é que isto se subordinava essencialmente á producção superior por milheiro de pés; rendera proporcionalmente dezesseis por cento menos.

A fazenda numero nove com grandes lavouras e pequena producção melhorara os recursos produzindo dois quintos de despolpado.

Certo fazendeiro intelligente, de Campinas, fornecera ao biologo um quadro dos resultados de dez annos de sua cultura, muito interessante:

Annos	Producção em arrobas	Arrobas por mil pés	Preço maximo por arroba	Preço minimo por arroba
1872	3.752	16.26	9.200	7.200
1873	17.785	79.24	12.200	4.995
1874	14.705	65.30	10.723	4.484
1875	9.996	44.26	11.017	3.379
1876	6.637	29.23	11.164	5.876
1877	9.188	41.07	13.748	4.407
1878	12.355	55.13	11.458	3.525
1879	8.427	37.25	12.340	3.390
1880	14.908	66.27	8.814	5.582
1881	11.103	47.15	8.226	4.995

Muito curiosos tambem estes dados adduzidos pelo sabio francez:

Fazendas	Arvores produzindo	Producção media em arrobas	Preços extremos em 1882
1	80.000	9.000	3.200 a 8.500
3	140.000	10.000	2.500 a 4.500
4	365.000	25.000	2.200 a 4.500
5	150.000	9.000	2.000 a 4.400
6	90.000	8.000	4.000 a 5.000
7	760.000	42.000	3.200 a 10.000
8	550.000	36.000	2.000 a 4.500
9	360.000	13.000	3.500 a 8.000
10	180.000	12.000	2.800 a 4.200
11	280.000	14.000	1.800 a 4.000
12	40.000	3.000	2.300 a 4.100
14	750.000	24.000	2.100 a 5.100
16	350.000	13.000	2.500 a 4.500
17	400.000	16.000	2.500 a 4.500

Fazendas	Media por arroba	Producção do despolpado	Rendimento por hectare
1	5.400	1/2	366
3	3.600		264
4	3.500		220
5	3.000		177
6	4.500		293
7	5.200	1/3	263
8	3.400	2/5	209
9	5.600		230
10	3.800		260
11	3.400		188
12	4.100		272
14	4.300	1/5	220
16	4.000		183
17	8.800		162

Eram estes os resultados financeiros da exploração cafeeira:

Fazendas	Numero de pés	Lucros
1	80.000	37:800$000
3	140.000	36:000$000
4	365.000	87:500$000
5	150.000	27:000$000
6	90.000	36:000$000
7	760.000	218:400$000
8	550.000	122:400$000
9	310.000	72:800$000
10	100.000	45:600$000
11	260.000	47:600$000
12	40.000	12:300$000
14	750.000	115:200$000
16	350.000	52:000$000
17	400.000	60:800$000

Do "fazendeiro intelligente de Campinas" obteve Couty estes dados complementares:

Annos	Receitas	Lucro liquido	Renda por alqueire	Renda por camarada da fazenda
1872	29.171	25.531	292$000	149
1873	168.881	149.857	1:714$000	861
1874	128.457	114.149	1:305$000	813
1875	80.375	71.108	813$000	412
1876	64.379	54.597	624$000	314
1877	84.514	70.733	809$000	433
1878	91.516	78.624	898$000	474
1879	79.223	69.662	716$000	406
1880	161.350	85.648	979$000	827
1881	168.149	86.670	728$000	349

Esta fazenda devia ter duzentos e poucos mil pés havendo-se Couty esquecido de mencionar a extensão das suas lavouras o que era um dado essencial a ser inscripto embora facil de ser obtido por intermedio de outros elementos do quadro.

Se a carga de 1872 fôra tão pequena era ella perfeitamente explicavel se lembrarmos que este millesimo decorreu muito proximo d'aquelle em que occorrera a tremenda geada arrazadora dos cafezaes do Oeste paulista. Em 1873 haviam-se as lavouras restaurado, dando uma carga quasi quintupla da de 1872. Quasi 225.000 arvores tinham, pois, produzido esta colheita enorme.

Em 1877 contava a fazenda 220.000 pés e, em 1881, o total das lavouras correspondia a 235.000. Assim pois, neste decennio, não se haviam sensivelmente alterado as condições da propriedade.

Dizia Couty que segundo aquillo de que tivera conhecimento, fôra o lapso de 1872 a 1880 um periodo excellente tendo havido declinio, depois de 1880.

Podia-se calcular a renda, por alqueire paulista, de ..... 1:200$000 a 1:450$000 e nos dois ultimos exercicios de ..... 800$000 a 1:000$000, quando comtudo se tratasse de cafezaes plantados com o espaçamento de quatorze a deseseis palmos.

Lançada esta hypothese estava o scientista certo de que não especulava sobre altas eventuaes de preço, acreditando na melhoria dos typos e do rendimento das lavouras mais bem tratadas.

Mesmo que o café viesse a dar apenas de 600 a 800 mil réis por alqueire paulista, graças á baixa das cotações, ainda assim levaria vantagem em relação ás culturas mais importantes da Europa e da America.

Em França admittia-se que o hectare de trigo rendia de 280 a 360 francos. Na Inglaterra dava menos, nos Estados Unidos apenas 200 a 240 francos. Convertendo estes valores em mil réis e comparando-se aos do alqueire ter-se-ia para a França cerca de 280$ a 360$; para os Estados Unidos de 200$ a 240$, quantia inferior as acima citadas. No momento em que escrevia achava o Dr. Couty que um bom cafezal brasileiro rendia tanto quanto um bom vinhedo francez, com tendencia a superal-o. O hectare deste rendia 600 francos em média o que daria para o alqueire 1.440 francos ou fossem ao cambio médio de $400 por franco 576$000.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO VIII

Ainda a producção das lavouras — Melhoria incontestavel do beneficiamento — A avaliação das safras — Exageros e jactancia de lavradores — Avaliações de cafesaes

Exigiam os cereaes da França despezas consideraveis: sementes, adubos, preparação de terra, correspondendo a perto de 160$000 por alqueire, dizia L. Couty em 1883, continuando o seu confronto. Os vinhedos precisavam ser estercados, calçados podados annual e minuciosamente. E a uva tinha que ser colhida no momento preciso da maturação. Ora, o cafezal não exigia estercamento ainda; todos os cuidados que demandava cifravam-se ás carpas. A colheita se fazia quando se podia.

A terra do Brasil fornecia pois, ao homem, quasi sem trabalho, resultados melhores do que os obtidos em outros paizes com despezas consideraveis, em mão de obra e dinheiro.

Graças á sua immensa feracidade e ao clima, o Brasil, paiz joven, insufficientemente povoado e desbravado, tolhido pelo systema de repartição do solo, immobilisado, longamente, demais pela escravidão, ainda apresentava condições superiores em relação a outros que se tinham em conta de mais adeantados. Assim declarava-se optimista o eminente observador: aquelles que se preoccupavam com o futuro do café tinham o direito de contar com o futuro.

O producto atravessava uma crise de que todos reconheciam a seriedade e da qual muitos se queixavam em altos brados. Mas tal situação não se originara, como frequentemente se affirmava, e muitos criam, do estado das culturas e da preparação do producto.

Os cafezistas brasileiros, honra lhes fosse feita, haviam realisado, neste sentido, consideravel aperfeiçoamento do seu producto e assim deviam receber parabens. E apesar das deficiencias a lhes serem arguidas e da baixa das cotações era a cafeicultura mais lucrativa do que as culturas alhures e *universalmente reputadas entre as mais rendosas*.

No relatorio de Van Delden Laerne ha dados valiosos sobre a producção dos cafezaes fluminenses e paulistas.

Diversos fazendeiros conscienciosos disseram ao referendario batavo que era raro produzir uma lavoura inteira, até mesmo as mais privilegiadas, mais de 125 a 130 arrobas (1.836 a 1.909 kilos) por 1.000 arvores. Esta producção considerava-se pouco natural e até abortiva e nos annos de excepcional colheita. Quem seriam estes lavradores é o que Laerne não conta. Se lhe falavam a verdade, só as de terras virgens de S. Paulo.

Frequentemente encontravam-se cafeeiros dando o dobro e mesmo mais; mas não aos milheiros nem em fazenda alguma apesar de lavradores patrioticos quererem que estrangeiros em tal acreditassem.

Sabia-se perfeitamente, no Brasil, que a producção do cafeeiro era exaggerada e isto tinha uma causa especial. A razão não estava na tendencia enganosa dos empreiteiros especuladores encarecerem os calculos mas unicamente na maneira pela qual a producção média no Brasil se avaliava.

Um cafeicultor brasileiro nunca começava com dinheiro emprestado. No Brasil a cultura do café não era de todo, como em Java, uma empreitada louvavel de adventicios que depois de trabalho duro e assiduo, durante vinte annos, podiam repatriar-se, com a fortuna feita.

Procedia-se no Brasil com o intuito de applicar vantajosamente um capital. E isto só podia ser feito em estabelecimento agricola.

Geralmente, desde os primeiros dias tornava-se o fazendeiro proprietario de terras e de certo numero de escravos, cultivando o café ou a canna de assucar, por conta propria. Ahi estava a razão de poder manter-se quando seu producto obtinha cotações "ridiculas" no mercado mundial.

Nos dez ultimos annos porém as cousas haviam tomado diversa feição, pouco tranquilisadora para aquelles que haviam feito emprestimos a lavradores.

No Brasil, como mais de um fazendeiro fez notar ao autor hollandez, era a vaidade balda muito espalhada entre lavradores. O lavrador que falava, com certo entono na sua producção média de 200 arrobas (2.938 kilos) por 1.000 pés podia estar certo de que seus visinhos lhe chamariam *"um fazendeiro muito, muito importante"* titulo este a que se dava enorme apreço, tendo-se em vista eleições possiveis ás assembléas provinciaes e geraes.

O Dr. Couty, conta-nos Van Delden Laerne, exhortara-o a tomar cuidado com as informações por demais exaggeradas dos cafezistas.

Elle proprio parecia ter cahido em esparrella. Assim em seu livro abonara uma colheita de 300 arrobas por 1.000 pés e producções médias de 140-160 arrobas (2.056-2.350 kilos).

Enganava-se ahi o autor hollandez. Referira-se Couty á producção de Santa Veridiana sendo perfeitamente verdade o que se dera nessa celebre fazenda do Conselheiro Antonio Prado. O filho deste, Dr. Paulo Prado, relatou-nos que seu Pae colheu certa vez, em cem mil pés, trinta mil arrobas ou sejam trezentas arrobas por milheiro de arvores.

O Snr. Carlos Alberto do Amaral, lavrador experimentadissimo e homem da maior autoridade, pela honorabilidade e experiencia, colheu de doze mil arvores quatro mil arrobas em Agua Vermelha (São Carlos do Pinhal) ou sejam 333 por milheiro de arvores.

Afim de saber o que se poderia aceitar, sem ultrapassar os limites do verosimil, o fazendeiro fazia colher, primeiro, alguns cafeeiros bem carregados e multiplicava tal média por mil pois no Brasil calculava-se a producção não por arvore, nem hectare, mas por milheiro de arvores.

Os proprios fazendeiros não acreditavam neste calculo continua Van Delden Laerne. Raramente conheciam ao certo o que iam colher. Seria muito difficil sabel-o, dado o facto dos transportes se realisarem tão lentamente e por pequenas partidas, sendo preciso continual-os durante o anno todo, á medida que as operações da nova colheita o permittiam. Eis ahi a razão das diversas colheitas e partidas se misturarem.

Só os melhores typos da safra se expediam para a venda, no proprio anno da colheita.

A escolha, especie inferior, se ajuntava ás sobras dos annos anteriores, sendo remettida successivamente de novembro a maio.

Assim em outubro de 1883, houvera nas nove fazendas dos visconde de S. Clemente e Nova Friburgo uma sobra dos quatro ultimos annos, correspondente a 50.000 arrobas de café inferior.

"Assim, tambem continua o relator, vejo-me na necessidade de declarar que os dados que aponto não representam as colheitas reaes e sim as expedições de cada anno, segundo as contas dos commissarios e as guias de conhecimentos dos fazendeiros.

Por essa mesma razão não se obtinham no Brasil dados de colheita tão dispares, anno por anno, como em Java, onde as diversas safras eram differenciadas.

Muitos fazendeiros, na zona do Rio, asseguraram a van Delden Laerne terem tido colheitas médias de 50 a 70 arrobas ou de 734 a 1.028 grammas por 1.000 pés. Outros, pelo contrario, qualificavam de muito grande uma producção média, durante um periodo de cinco a dez annos, 25 a 35 arrobas ou fossem 367-514 grammas por 1.000 pés.

Havia outra razão que tornava muito difficil a verificação dos dados de producção de um fazendeiro brasileiro. Raramente vendiam toda a safra por intermedio de um unico commissario. Geralmente eram freguezes de dois ou tres destes commerciantes afim de poder avaliar, pelos confrontos das contas, quaes dentre elles lhes obtinham melhores preços.

A productividade era realmente muito maior no oeste paulista do que na zona fluminense, mas no emtanto ainda assim exaggerada.

"Dest'arte alcançaram os paulistas, e com razão, o appellido de *yankees* do Brasil, escreve o autor batavo. São realmente mais activos, mais vigorosos mais independentes em acções e gestos do que os mineiros e fluminenses mas em compensação mais avantajados no terreno do *humbug* (*blague*).

E' um axioma no Brasil, aliás confirmado pelos meus dados, que o pé de café na zona de Santos produz duas vezes mais do que na do Rio.

Se o fazendeiro do Rio affirma alcançar de 50 a 70 arrobas por mil pés, o de Santos pode gabar-se de uma colheita média de 100 a 150 arrobas.

Em geral, para tudo que se relacione á producção do café gostam os fazendeiros de fazer um golpe "in's Blauen Hinein". Em parte alguma não consegui obter uma base fixa, de calculo resultante das médias de diversos annos e fazendas".

Frequentemente ficara surpreso com as objecções apresentadas seriamente a proposito do calculo da producção média. Reportavam-se os informantes á avaliação a se fazer no anno seguinte, calculavam que as arvores muito carregadas no anno anterior produziriam pouco, ou mesmo nada. Os fazendeiros qualificavam de fructiferas as arvores que carregavam na colheita; em Java, pelo contrario, assim se comprehendiam as que contavam acima de 3 a 4 annos de cultivo e em plena producção.

Quanto ao valor dos cafezaes a tal respeito reproduziu van Delden Laerne informes de diversas fontes.

O snr. Luiz van Erven, que, havia mais de dez annos, era o administrador geral das fazendas dos Viscondes de S. Cle-

mente e Nova Friburgo, e frequentemente se via chamado como perito para avaliações admittia, como valor das lavouras, entre 1876 e 1883, as seguintes unidades.

Cafeeiros de	1 anno	60 réis
" "	2 a 3 annos	100 "
" "	3 a 5 "	110 "
" "	3 a 8 "	200 "
" "	8 a 16 "	280 "
" "	16 a 20 "	180 "
" "	20 a 25 "	120 "
acima de 25 annos		60 "

Em posição favoravel e terreno bom, um cafeeiro vigoroso podia dar 15 kilos de café, affirmava Peckolt em 1884, mas, em geral, devia-se calcular em termo médio um a dois kilos e meio para cada arvore.

Na fazenda do seu amigo Henrique Dietrich, um dos fazendeiros mais intelligentes de Cantagallo, que cultivava quasi que exclusivamente o café, obtivera a seguinte estatistica:

Periodos	Ecravos da roça	Cafeeiros	Colheita	Termo medio p/ cada arvore	Termo medio por trab.
1847-1850	34	72.000	69.045	959 grm.	2.031 K.
1851-1854	38	123.750	103.620	837 "	2.737 "
1857-1860	45	125.200	92.580	739 "	2.057 "

Entre 1879 e 1883 houvera duas colheitas falhas aliás.



CAPITULO IX

A poda dos cafesaes — Controversias acerbas sobre a sua conveniencia — Discussões abundantes sobre processos e prazos — Catecismo do bom podador segundo Porto Alegre — Opiniões de Couty, favoraveis á poda racional

A questão da conveniencia, ou não conveniencia, da poda dos cafezaes, fez correr os rios de tinta, classicos, não só entre os agronomos estrangeiros como entre os nacionaes. Vamos compendiar as opiniões das principaes autoridades que trataram do assumpto, no Brasil, e no ultimo quartel de nossa vida monarchica.

Segundo o Conselheiro Nicolau Joaquim Moreira, em 1873, os cafeeiros cresciam até os sete annos. O decote, ou capação, affirmava, achava-se banido por quasi todos os fazendeiros do Brasil, que, além de outras muitas razões, apontavam as Antilhas francezas onde a poda das lavouras prejudicava o producto, e Java, que não podando as arvores, offerecia um dos melhores cafés do Universo.

Nos terrenos ricos, humidos e profundos, era forçoso porém o decote, senão a seiva se perderia na exuberancia da folhagem. Concorria a operação para o augmento da fructificação.

Procedia-se o decôte, no tronco, a cinco, seis, ou mesmo sete palmos acima da terra e, nos galhos, a um e meio palmos de distancia do tronco, sendo a época apropriada os mingoantes de julho e agosto, em virtude da florescencia verificar-se em setembro.

Cinco annos mais tarde escrevia Porto Alegre longa e longamente sobre a poda e suas vantagens, de que aliás era fervoroso adepto.

Continuando o cafeeiro a crescer, já fructificava bem aos dois annos, não sendo comtudo possivel contar com producção absolutamente vantajosa antes dos quatro. Até os sete, ainda occorria o desenvolvimento da planta que se aprimorava. Dahi em deante estacionava até o periodo do declinio.

Comparando os processos brasileiros e extra brasileiros discorria derramadamente sobre o caso.

Nas melhores terras frescas e profundas, produzia o cafeeiro vigorosamente durante trinta annos pouco mais ou menos, mas nas encostas esgotava-se em pouco tempo. Ao cabo de doze a quinze annos tornava-se forçosa a substituição do pé ou a sua poda em regra.

Verberava o agronomo:

Graças á rotina ou á ignorancia, males congeneres, ou a qualquer outra causa, havia ainda no Brasil muitos preconceitos agricolas. E entre elles em primeira linha, a divergencia na opinião dos fazendeiros de café, acerca da poda. Pretendiam certos individuos que a pratica lhes demonstrara, ser impossivel podar-se o cafeeiro em qualquer qualidade de terreno. Em geral era o decote abandonado ás culturas, situadas em sólos seccos e altos. Entretanto se tornava necessario segundo diziam, nos humidos, profundos e ricos de humus, porque nelles, o desenvolvimento da folhagem era prodigioso, e essa seiva que assim se perdia, subtrahia-se á fructificação.

No Brasil decotava-se cinco e seis palmos acima da terra no tronco, e de um e meio a um e tres quartos de palmo, distante do tronco para os galhos. A época mais apropriada á operação vinha a ser julho e agosto. E isto se fazia, quando se tratava simplesmente de podar, logo após a colheita.

Não succedia assim nas colonias francezas; ahi se effectuava o decote por dois methodos distinctos, conhecidos pelos nomes de *decote alto,* e *decote baixo,* ou do tronco.

O primeiro applicava-se nos terrenos humidos e fortes ou ricos, onde era quasi impossivel dominar a vegetação exhuberante dos cafeeiros. Consistia em cortar os galhos mortos e cançados e curvar as ramagens em todos os sentidos, ao redor do arbusto.

O segundo mostrava-se preferivel nos terrenos de natureza inversa, isto é, seccos e batidos por ventos. No decote alto, deixavam-se tres a quatro galhos, e um ou dois, sómente, no decote baixo tambem denominado *decote francez,* por se originar das Antilhas francezas.

Para que bem se comprehendesse os effeitos de tal poda, e os fins em vista, era preciso observar, que o cafeeiro apresentava tres especies de galhos: os verticaes ou *ladrões,* sahindo todos do tronco, e só conservados quando se queria substituil-os, as ramagens fructiferas, nascidas tambem do tronco, mas oppostas duas a duas, horizontaes e partindo do tronco para a circumferencia.

Só deviam ser podadas quando muito numerosas, correndo o risco de se esgotarem devido a grande carga de fructos. Era necessario cortal-as nos lugares em que pudessem ser nocivas ás superiores, que deviam substituil-as, e quando voltadas para o tronco, os raminhos que de cada lado dos galhos fructeiros ou braceiros, davam tambem fructos, quando vigorosos. Estes deviam egualmente desapparecer, logo que se voltassem para o lado do tronco, estivessem exhauridos, ou se tornassem muito umbrosos. Deviam porém permanecer, quando se quizesse substituir os galhos fructeiros, mas logo que formassem a chamada *pata de ganso,* deviam se deixar um só delles. E' evidente que o agronomo traduzia *pate d'oie* e mal. Deveria para brasileiros escrever *pé de gallinha*. Mais uma prova de seu afastamento do paiz a que servia como consul.

Todos os fazendeiros sabiam que a parte do cafeeiro mais exposta ao sol e ao ar, era justamente a que produzia maior quantidade de *pinhas,* outro substantivo mal applicado. Nunca ao que nos consta foram as cerejas do café chamadas *pinhas* entre nós. Por consequencia, quanto mais desbastado o arbusto, mais carregaria. Isto se notava nos cafeeiros novos por exemplo, na segunda ou terceira colheita.

Carregavam muito, principalmente nos ramos primarios e secundarios. Era por isto que, nas Antilhas francezas, se adoptara o systema de conservar o alto do pé sempre despido de folhas e ramusculos para que o sol aquecesse todo o tronco, e o ar pudesse circular livremente por todos os lados.

O decote, para os cafeeiros esgotados, fazia-se na região antilhana serrando-se os arbustos á altura de vinte e dois centimetros acima do nivel do solo, e deixando depois nascer e crescer os ladrões. Cortavam-se depois estes, uns após outros, só se deixando dois ou tres dos mais vigorosos. Terminada a operação eram então tratados como os novos, convindo ainda observar que muitos cafeeiros, que atravessavam esse periodo critico, nem sempre davam carga remuneradora. A maior parte nem vingava até.

Os Arabes, estes nunca podavam nem decotavam suas arvores. Seria isto devido á altura dos arbustos, que nunca se elevavam acima de dois e meio e tres metros quando muito, ou ao clima?

Podar em um anno e desbastar em outro era o que havia de melhor, recommendava o agronomo, calorosamente.

Em Ceylão além da poda com o facão, ou *podadeira,* podão deveria ter escripto o nosso autor e o serrote, outra operação se levava a effeito. Consistia em limpar, á mão, o arbusto, e

libertal-o não só dos rebentões, como de parasitas e de tudo o que lhe pudesse ser nocivo, ou lhe entorpecesse o livre desenvolvimento.

Para a limpeza eram aproveitados velhos, raparigas e rapazes, e, para a poda, os homens que revelassem maior habilidade.

Uma boa póda, garantia novo supprimento de galhos, dava saúde e vigor ao cafeeiro. Graças a ella amadurecia melhor o café.

Até 1878, affirmava Paulo Porto Alegre, positivo, não se pudera estabelecer regra bem determinada para a poda dos cafeeiros velhos, porque os lavradores mais entendidos divergiam de opiniões. O ponto principal de tal divergencia era o prazo em que devia ser feita a operação. Queriam uns que se praticasse annualmente uma vez, outros de dois em dois annos, estes de tres em tres aquelles de quatro em quatro. A razão de tal discordancia, ainda não fôra sufficientemente explicada e dependia antes, provavelmente, das opiniões pessoaes, mais ou menos infundadas, do que de principios realmente praticos.

Racionalmente encarada a questão, a unica e melhor indi cação do intervallo a medear entre um e outro decote, deveria ser ao ver do nosso autor, o exame do estado em que se achasse a planta.

Observando-se a vegetação progressiva do cafeeiro desde a idade da muda, até aquella em que o fructo attingia o maximo gráu de madureza, notava-se que cada anno cresciam, sobre os rebentões do anno anterior, novos brotos. Os primeiros destes não passavam do prolongamento daquelles em linha recta, ou approximadamente. Os outros nasciam, depois, lateralmente, esparsos aqui e acolá, sobre os mesmos que haviam dado os primeiros.

Tambem se veria, que não eram os rebentões novos os que davam fructo, mas sim os que acabavam de dar novos brotos, em consequencia do prolongamento daquelles.

Que deducção resultava da observação de taes factos? que quanto mais se forçasse o cafeeiro a produzir rebentões, tanto maior abundancia de fructos delle se devia esperar no anno subsequente ao do decóte. Era com effeito este o fim da póda.

Restringia-se o decote sómente aos galhos e ás ramagens novas, para que os velhos fossem como que forçados, a dar novos rebentões no anno em que a operação fôra executada, e colher-se no anno seguinte todo o fructo por ventura produzido.

Entretanto, tal raciocinio, tão natural, como parecia á primeira vista, não deixaria na pratica de conduzir a resultados inteiramente negativos.

Uma vez seguido este processo de decote, durante tres annos consecutivos não se teria senão madeira, e apenas alguma carga, no quarto, de sorte que não se deveria decotar sinão de quatro em quatro annos, para ter colheita sómente no quarto, em vez de dois em dois annos, isto é, no anno seguinte ao do decote, como de facto succedia com o processo vulgarmente adoptado. Qual pois a causa desta singularidade que não deixava obter resultado tão palpavel? Era ainda a observação que o ensinava.

A natureza, intransigente na defesa das leis da vegetação, não deixava a seiva sugada pela arvore, atravessar e passar, rapida e bruscamente, dos ramos já crescidos dos rebentões. Era necessario que percorresse toda a fibra, passasse como filtrada, dos pequenos granulamentos para os menores, de modo tal, que nesse percurso tivesse o tempo sufficiente exigido pela formação do fructo. Isto se via claramente nos cafeeiros um pouco crescidos e transplantados de fresco. Nelles não cresciam no tópe, durante o primeiro anno, sinão brotos muito minguados e estereis. Dentre elles, os mais robustos só davam novos rebentões no segundo anno, e no terceiro brótos e fructos, quando tratados todos os annos, emquanto não dariam sinão no quarto, se o fossem de dois em dois annos sómente.

Dahi se seguia que, deixando-se apenas os ramos mais graúdos, tal decote seria prejudicial. Era necessario que os ramos tivessem de dois a tres annos, conservando-se-os tanto quanto o permittia um decote bem executado. Devia-se portanto decotar tambem a todo o tempo, todos os rebentões novos, nascidos sobre os outros ramos.

Mas que espaço devia decorrer entre uma e outra operação?

Repetindo-se a poda biennalmente ,teriam os cafeeiros menos lenho a nutrir do que quando se decotasse triennalmente, donde se seguiria que a seiva deste terceiro anno, tendo muito mais madeira a nutrir, ficaria menos apta á formação de brotos no quarto. Por esta mesma razão haveria mais madeira e menos fructos, que se a poda se praticasse em cada biennio.

Mas o terceiro anno não indemnisaria o agricultor, objectar-se-ia talvez? Seria erro acredital-o, porque, decotando de dois em dois annos, e espaçada a operação, até depois do terceiro, o arbusto teria mais materia lenhosa grossa a nutrir, e mais brotos nascidos no precedente, pois a poda teria supprimido grande parte, quando feito de dois em dois annos, o que

prometteria maior colheita para o terceiro. A maior parte desses brotos seria esteril, porque a seiva, em grande parte, se destinaria a sustentar e fazer crescer todo o lenho dos dois annos precedentes. Por isto mesmo não daria senão pouco fructo e poucos brotos novos durante o terceiro, donde resultaria ser o quarto anno, o do decote, menos abundante em safra, que o teria sido, se a poda fosse biennal, e finalmente, que só o segundo anno, seria bom, e os tres outros máos, emquanto, podando-se de dois em dois, ter-se-iam duas boas colheitas.

E' facil conceber-se que adiada a operação para o quatriennio seria o resultado funesto, e tanto mais quanto maior viesse a ser o prazo da poda.

Sendo este portanto, o biennal, o mais vantajoso, debaixo de muitos, senão de quasi todos os pontos de vista, por ella opinava o autor decididamente, divergindo portanto dos que entendiam dever ser annual.

O grande objectivo da desbasta cifrava-se em obter claridade e ar para a planta, de modo a que os raios solares pudessem actuar em plena liberdade sobre todas as suas partes, afim de impedir o desenvolvimento dos fungos facilmente desenvolvidos na casca. Tal operação seria util, principalmente nas regiões chuvosas, de terra fria.

Facto aliás observado, os cafeeiros cujas ramagens estivessem mais expostas ao sol, eram os mais productivos do que os de condições contrarias. Attendendo a esta circumstancia devia-se por consequencia forçar a ramagem a alargar-se, para formar circumferencia maior que aquella que adquiririam, se crescessem em heliotropismo, caso em que ficaria diminuida a superficie offerecida á influencia solar.

Dando-se-lhes forma cylindrica, seria tambem necessario guiar as ramagens mestras para uma direcção mais proxima da horizontal, donde resultaria delles brotarem não só maior numero de lanças perpendiculares, como tambem augmentar, o numero das que coroavam o cafeeiro prejudicando-lhe a productividade.

Convinha prestar tambem attenção ao grande numero de ramos da corôa dos cafeeiros, os que os lavradores chamavam pennacho. Nunca chegavam a fructificar, assim como os outros do tufo ou espessura do arbusto. Taes brotos, todos perpendiculares, absorviam improficuamente uma seiva que poderia, e deveria, ser derivada para as outras partes da planta, e assim augmentar-lhe o fructo. Estes ramos parasitarios, nascidos nos annos de poda, engrossavam sempre, augmentando em numero no seguinte, sem todavia fructificar. Era pois necessario sup-

primil-os neste ultimo periodo, na época da florescencia approximadamente.

Havia annos em que os cafeeiros tendo fructificado muito, pareciam esgotados. Era o que denunciava a côr pallida da folhagem. O mal não residia então no proprio organismo da planta. Provinha do terreno de onde as raizes sugavam os succos nutrientes.

Desde que começava a apparecer tal esgotamento, os fructos não adquiriam o mesmo tamanho e desenvolvimento; o grão apresentava-se inferior e de aspecto mirrado. A pallidez dos ramos augmentava na razão da menor quantidade de alimento, para a sua conservação. Tal estado não se modificaria, se não sobreviesse a poda removel-o e modifical-o. As partes que o decote supprimiria deixavam mais seiva ás restantes para lhes restaurar as forças, e lhes daria novo vigor, comtanto que não fosse a operação demasiada, desproporcional ao gráo de depauperamento da arvore. Assim se era necessario decotar, mais do que geralmente se fazia, os cafeeiros decahidos; este remedio daria muito mlhor resultado ainda, se se adubasse ao mesmo tempo o arbusto.

Para o trabalho da poda fossem escolhidos os melhores e mais intelligentes dos trabalhadores da fazenda. A' falta de homens, as mulheres e creanças tambem após conveniente aprendizagem desempenhariam facilmente a operação.

Em summa o serviço a fazer-se vinha a ser o seguinte:

Cortar todo o ladrão, ou rebentão novo, mais comprido de seis polegadas, a partir do tronco, que se apresentasse.

Destruir toda a ramagem e rebentões dirigidos para o centro ou entrelaçados a outros ramos, de modo a se deixar que o ar e o sol penetrassem com facilidade por entre a vegetação.

Limpar as arvores de tudo quanto lhe fosse estranho, como musgos e outros parasitos.

Cortar os ramos, secundarios e terciarios, maiores, logo que o arbusto parecesse muito pesado, e sobrecarregado de materia lenhosa.

Nos cafeeiros, acaso não podados desde muito, fossem cortados os dois ramos primarios inferiores, para não estorvarem o transito na época da colheita, e não embaraçar os trabalhos da carpa e estercamento. Ordinariamente eram estereis, por muito entrelaçados, estarem perto da terra e não serem batidos do sol, e quasi tambem não arejados.

Fosse, egualmente, cortada a ramagem desenvolvida na mesma direcção do eixo do arbusto e para cima, por esteril. Não

se deveria por assim dizer, conservar mais do que os galhos mestres, os que apresentavam leve inclinação para baixo.

A grande arte do decote, estava na adopção de um systema tal, que se obtivesse um cafezal, cujas plantas ostentassem bello aspecto e as colheitas regulares, sem que por isso se exhaurisse a força do arbusto.

Devia a poda ser começada sempre logo depois de concluida a colheita, e terminar antes da época da florescencia.

A madeira, e a galharada della resultante, deveriam ser enterradas por entre os renques do cafezal, caso possivel, porque em breve se transformavam em magnifica terra humifera, tornando o terreno mais fôfo, a revigorar as raizes do cafeeiro.

O trabalho da poda não conviria ser suspenso, emquanto não completamente concluido. Poderia haver uma unica interrupção, e essa durante os tres ou quatro dias do tempo da florada, porquanto prejudicada esta seria forçosamente de grande damno para a futura colheita.

Achava Porto Alegre que estas operações contribuiriam, sem duvida alguma, para o embellezamento e aperfeiçoamento dos cafezaes, que plantados em terreno muito frio ou compacto, não tivessem ainda fructificado com regularidade quando em terra secca, e onde depois de colheita abundante, a sua força se esgotasse a ponto de se receiar perda total. Servia ainda para a renovação das arvores envelhecidas, ou já na edade da decadencia.

Em toda esta questão da poda, não deveriam ser tomadas em sentido absoluto, pois devia variar muito segundo as regiões, as posses do fazendeiro e as condições peculiares a cada cafezal.

Muito preconisado pelos lavradores de café das colonias européas era possivel que a sua pratica não fosse tão conhecida dos fazendeiros do Brasil. Dahi a sua insistensia em tratar do importante assumpto com minucias.

Tratando dessa questão tão debatida expendia Couty, em 1883, opiniões favoraveis á poda.

Muito se discutira no Brasil a proposito das suas vantagens e desvantagens, mas agora não se punha mais em duvida a conveniencia de tal operação. Por toda a parte vira o nosso autor as provas mais positivas do seu exito. Cafezaes de 45 annos, em Ressaca, podados, haviam dado o dobro da carga. Assim tambem em Ibicaba em lavouras de cincoenta annos. Em Santa Genebra, do Barão Geraldo de Rezende (Campinas) e Val de Palmas do Conselheiro Paulino de Souza (Cantagallo) cafeeiros de quarenta annos, podados, pareciam arvores de vinte.

A grande vantagem da poda era sobretudo a regularisação das colheitas.

O Dr. Jorge Tibiriçá declarava que a constancia de suas colheitas se devia á insistencia com que seu pae durante annos ahi praticara cuidadosa poda.

Affirma Couty que era sua convicção o seguinte: a poda bem feita, o maior afastamento das arvores, melhor tratamento do solo permittiriam ao cafeeiro do Brasil uma vida centenaria.

Condemnava-se a poda pelo corte do tronco quasi ao nivel do solo, processo barbaro. Depois de semelhante pratica absurda os fazendeiros haviam começado a praticar a ablação de certo numero de galhos grossos. Mas isso de tres em tres ou de quatro em quatro annos. Era sufficiente. Convinha estar attento ao aspecto das arvores, e cortar, impiedosamente, os galhos seccos.

Havia a considerar a carencia dos braços. Mas a operação não decorria assim tão difficil. Assim um trabalhador activo podia podar de oitenta a cento e vinte arvores por dia ou de tres a quatro mil por anno. O Dr. Tibiriçá pagava 25$000 por mil pés podados, trabalho feito por camaradas livres. Não se mostrava portanto a operação nem tão custosa nem tão difficil.

O que em S. Paulo não se fixara ainda era a melhor época para a operação. Recommendava o Dr. Tibiriçá que se escolhesse o prazo de cinco mezes após a colheita; em Itapira, em certas fazendas de Campinas, a poda coincidia com as proprias colheitas, para aproveitamento do tempo. Parecia ao Dr. Couty que a melhor época seria de Dezembro a Fevereiro, durante as chuvas e antes da activação da seiva.

Fazendeiros havia que podavam de mais, reduzindo o volume das arvores á metade, e, senão mesmo, a um terço. Diminuir-se-iam assim e muito, as probabilidades de colheita e ás vezes, até se compromettia a vitalidade dos cafeeiros.

Processo que alguns preconisavam era tambem a poda de certos ramos verdes para facilitar a ascensão da seiva nos fructos afim de lhes provocar desenvolvimento perfeito.

Parecia util, nas terras quentes, onde as safras surgiam accentuadamente irregulares. A seu ver, em S. Paulo devia a poda atacar os cafeeiros de doze a quinze annos que precisavam ser tratados absolutamente como as arvores fructiferas européas, expostas ás intemperies, sendo o prazo da poda de 3 a 4 annos. Na provincia do Rio tornava-se necessario reduzir tal periodo. Deveria ser annual e até, se possivel, semestral em certos casos.

O que se tornava preciso, porém, vinha a ser formar e quanto antes nas lavouras do Brasil, um corpo de podadores

habeis, dextros, mais intelligentes do que os até então existentes. E mais tarde estudar o meio de se melhorarem, até os processos de poda.

Peckolt muito pouco se interessava pelo assumpto em 1884.

Falando do decote lembrava apenas.

"Nas Antilhas e possessões francezas Bourbon, Maurice, etc. costumam decotar as plantas novas do cafeeiro, para não alcançar mais altura que 1,5 até 1,8 metro, alterando isso a bondade natural do fructo, segundo a opinião de alguns agricultores.

CAPITULO X

Melhoria verificada no tratamento das colheitas — Conselhos dos agronomos para a construcção de eiras e terreiros — Progresso verificado na construcção das tulhas — Cuidados com o recolhimento do café

Desde as primeiras partidas do café brasileiro exportado exprobaram os commerciantes e consumidores estrangeiros, ao producto, accentuado gosto de terra, attribuido ao contacto do grão com o solo quando a seccar.

Tal questão preoccupou sempre as nossas autoridades agronomicas. Com o enriquecimento do paiz, devido aos saldos das safras haviam melhorado as condições do enterreiramento das colheitas. Mas assim mesmo muitos lavradores recuavam ante as despezas da construcção dos terreiros.

Em S. Paulo o dr. Carlos Ilidro da Silva, o *"agricultor paulistano"*, longamente se esforçara desde 1860 para que os fazendeiros se compenetrassem da importancia da construcção de eiras impermeaveis. Tão necessarias aos cultivadores de café como as cangalhas para os burros de transporte dos tropeiros, comparava pittorescamente.

O café secco em terreiro, com a polpa bem manipulada, era superior a qualquer outro, ou pelo menos igual aos melhores typos estrangeiros.

A celeridade com que seccava nos pateos impermeaveis, produzia tamanha economia de serviços e tempo que só isto representava em poucos annos, uma verba compensadora da despeza da construcção das eiras, porque, além de ficar o café, em estado de ser levado ás tulhas, no curto espaço de 8 a 12 dias, segundo as estações, tambem dispensava a necessidade do revolvimento multiplo, com tanto que não fosse estendido em camadas muito espessas, embora pudessem ser mais densas ou grossas do que nos pateos de terra.

Devia pois o cultivador procurar obter a mais perfeita construcção dos seus terreiros comtanto que a despeza não fosse além de suas posses.

Certo lavrador chegara ao extremo de mandar fazer um terreiro com as lages de Itú, tão conhecidas em todo S. Paulo. Isto lhe ficara prodigiosamente caro e elle desistira do intento após haver feito uma pequena eira apenas.

Ensinava o agronomo:

"O trabalho principal para a perfeita construcção dos pateos feitos com terra consiste em preparar um leito fortemente endurecido, perfeitamente nivelado com ligeira inclinação, para fazer escoar, com promptidão, as aguas pluviaes".

Sobre este leito que devia ser dividido em leiras, guarnecidas de bordas, com boeiros ou desaguadouros para a valeta destinadas á expedição de aguas, se applicassem tenues camadas de argamassa de cal, ou betumes de diversas composições, muitos dos quaes exigindo aliás pequena despeza.

Para as preparações de cal pareciam preferiveis os leitos de argilla ou barro puro, porque, conservando sempre certa humidade, entretinham a adherencia da massa.

Para a applicação dos betumes devia preferir-se o massapé vermelho. Depois de calcado e calcinado, adquiria a resistencia dos tijolos de argilla queimada, que as aguas pluviaes não dissolviam, em muitos annos que fosse. Os de betume augmentavam, ou diminuiam, a despeza, segundo a qualidade ou sua perfeição. Não vinha a despeza a ser excessiva porque bastava uma camada de pouca espessura, uma vez que nunca devessem passar carros e outros corpos, muito pesados, por cima das leiras, onde devia haver trilhos especiaes para os proprios carrinhos de mão a empregar sempre que fosse preciso mudar o café ou recolhel-o á noite.

Mas ao ver do Dr. Ilidro o revestimento ideal era o de tijolos e sobretudo o de tijolos especiaes. Não ficava tão caro pois não havia fazendeiro, por modesto que fosse, que não pudesse montar pequena olaria.

Todos tinham á sua disposição, sem a obrigação do transporte, a materia prima essencial á construcção de pateos perfeitamente impermeaveis, ou sómente soffriveis, e sempre muito superiores aos de terra simples.

Obtidos os tijolos, achando-se o terreiro nivelado e sufficientemente endurecido, empregava-se o ladrilho, simplesmente, ou recoberto por camada de betume impermeavel.

Muito recommendavel o processo de intelligente fazendeiro do Rio de Janeiro, que fizera estudos especiaes de agronomia na Europa, e a morte aliás ceifara em verdes annos.

"Para esta construcção devem os tijolos ser de duas fórmas, quadrados proprios de ladrilho, e adobos tambem cosidos bem grossos e o mais comprido que puderem ser.

Com estes constroem-se canaes paralellos por toda a leira no sentido da inclinação, e a espaço tal que o tijolo do ladrilho posto por cima deixe sufficiente base para assentar outro tijolo que tem de cobrir o canal immediato, ficando bem unido, e apresentando afinal uma superficie perfeitamente ladrilhada. Ou, por outra, com os tijolos adobos constroe-se um vigamento, como para um assoalho de sala, no qual se tenha de emendar quadradinhos de taboas em todas as vigas, como se faz quando é preciso emendar uma taboa.

Os espaços entre as vigas ficam sendo canaes para escoar a humidade, e ventilar o ladrilho afim de seccar promptamente, logo que caia uma chuva; porque se conhece a grande propriedade da argilla para absorver e entreter a humidade, que tanto se deve evitar na dessecação do café. As bordas das leiras devem ser bem calçadas para evitar desmoronamento, bem como para as valetas para escoamento das aguas de cima da leira, e que forem filtradas sobre os canaes do ladrilho".

Se os terreiros assim construidos não eram perfeitos, ainda assim se mostravam incomparavelmente superiores aos de terra simples. Pelo menos apresentavam, sempre, uma superficie endurecida, para poder revolver-se o café molhado sem se o misturar com a terra. Além disto sempre concorriam muito, para accelerar a evaporação da humidade.

O segundo modo de se ladrilharem as leiras era mais facil, e só mais dispendioso mas em troca da immensa vantagem da impermeabilisação. Encarecia por causa da cobertura do ladrilho com uma preparação de cal hydraulica, ou um dos muitos betumes impermeaveis. Convinha que o ladrilho fosse assentado sobre a terra como se praticava para assoalhar saguões. Estava visto que devia ficar bem assentado e unido, empregando-se uma massa de reboque para firmar os tijolos das extremidades, isto é, as ultimas filas á borda das leiras expostas á violencia das aguas pluviaes. Uma ordem de tijolos cravados verticalmente, e bem unidos em redor das leiras, formariam a guarnição para impedir que o café corresse, impellido pelas chuvas. Nessa guarnição, na parte inferior, devia haver boeiros, para o escoamento das aguas, sobre as valetas; precisavam ficar mais baixos que as leiras.

Applicando-se sobre taes ladrilhos uma camada tenue, mais ou menos como se fazia com o segundo reboque de paredes, de uma preparação de cal hydraulica ou betume, ter-se-ia um pateo

impermeavel, e de longa duração, quando se tomasse o preciso cuidado de reparar promptamente quaesquer estragos.

Podia haver, sem grande inconveniente, a economia de se construirem taes leiras sómente para a fermentação do café, apenas colhido e que tinha de ficar exposto á humidade, o que em nada prejudicava e até era conveniente para o desembaraçar, logo, da substancia glutinosa, accelerar a sécca, e tornal-a perfeita, uma vez que tal humidade fosse passageira, cousa que só se conseguia com os solos impermeaveis.

Para completar a sécca desde que era preciso evitar a humidade, podiam servir os pateos de terra calcinados. Não necessitariam ser divididos em leiras senão para evitar as grandes precipitações pluviaes que necessariamente os estragariam.

Assim podiam os pateos, uma vez calculada sua capacidade para as colheitas da fazenda, serem divididos, e construidos pelos dois modos, prestar-se aos dois usos. Seria sempre economia mal entendida, porque as eiras de terra simples não enxugavam com a promptidão das impermeaveis, que não ficavam humidas e porque jámais devia estender-se o café meio secco em pateo humido, visto como perderia muito da boa qualidade adquirida nas leiras impermeaveis.

Teria muitas vezes o fazendeiro de perder bons dias de sol, intercalados aos chuvosos, porque os pateos de terra, se ficavam seccos mais ou menos nesses dias de sol, molhavam-se logo depois. Ia-se assim retardando, e difficultando, a ultima secca do café, ainda não recolhido ás tulhas, e por isso sujeito a muitas avarias, occasionando prejuizos que afinal sobrepujavam a despeza necessaria á construcção das eiras impermeaveis.

A verdadeira economia era, em agricultura, saber gastar a proposito, e nenhum terreiro devia deixar de ser impermeavel, em toda a sua extensão. Podiam as eiras ser menos extensas que as de terra (segundo as necessidades da colheita) uma vez que nos impermeaveis as camadas podiam tambem ser mais espessas. Accomodar-se-ia assim, em menor superficie, a mesma quantidade de fructos, com tanto que não houvesse excesso, convinha lembral-o.

Felizmente nenhum lavrador continuava a fazer o que outr'ora se praticara, o erroneo methodo de se deixar o café amontoado muitos dias, apenas colhido, para o fazer fermentar e assim se accelerar a secca. Era escusado recomendar que nunca se amontoasse por muito tempo, o café humido, por que então haveria, necessariamente, a fermentação acetosa, em grão muito prejudicial, deteriorando o producto irremediavelmente.

Só pelo inconveniente da côr e do gosto da terra, merecia preferencia o methodo do seccamento do despolpado, se os apparelhos e machinas que exigia não occasionassem despesa muito superior á necessaria para a construcção de bons terreiros ou seccadores; já não fallando no combustivel afim de se entreter o calor das estufas, por não ser de grande monta.

Pouco tratou Nicolau Moreira da questão terreiros.

Construiam-se, quasi sempre fóra da vizinhança dos rios, em exposição franca ao sól e ás correntes do ar, com declive de dentro para a peripheria á razão de 3%, em superficie lisa e ordinariamente feita de cimento hydraulico.

Terreiros havia do preço de 2:400$ a 4:000$ e capazes de seccar 4.000 arrobas de café, pouco mais ou menos.

Na fazenda de Sant'Anna possuia o commendador José Pereira de Faro (futuro Barão do Rio Bonito, terceiro deste titulo) um terreiro cimentado, formoso e reunindo todas as condições requeridas para a secca do café de superior qualidade.

Porto Alegre tambem pouco se estende sobre o caso quasi que repetindo as palavras do seu predecessor.

Para seccar o grão, preferiam os fazendeiros brasileiros, o terreiro, a estufa, taboleiro, ou outro qualquer meio.

Em geral eram os terreiros modernos brasileiros magnificamente construidos. Alguns até com certo luxo, e grande dispendio.

Entre as fazendas dispondo de bellas eiras, podia servir como perfeito paradigma digno de ser imitado, por aquelles cujos meios pecuniarios o permittissem, e cuja vastidão de culturas assim o exigisse, o que existia na fazenda de Sant'Anna, na provincia do Rio de Janeiro, propriedade do commendador José Pereira de Faro, Barão do Rio Bonito. Aliás terceiro titular deste nome. Neto do Regente Vergueiro, as suas quadras de Sant'Anna eram digno *pendant* das de seu avô illustre, em Ibicaba.

O processo de preparo dos cafés lavados, era muito mais racional e rapido, com o auxilio do despolpador, do que o seguido nas regiões que trabalhavam ainda com a antiga mó de pedra.

Os terreiros no Brasil apresentavam-se quadrados ou oblongos e na maioria não cimentados, sobretudo os da zona de Santos, explicava van Delden Laerne aos seus leitores europeus.

No emtanto as setenta ou setenta e cinco grandes fazendas que elle visitara dispunham de eirados de cimento portland, isto na zona do Rio ou calçados de tijolos ou ladrilhos na de Santos.

Vira até na fazenda do barão de Juiz de Fóra, em Minas Geraes, alguns calçados de lages de granito.

A superficie destes terreiros differia naturalmente, conforme as fazendas; conhecera alguns que mediam 500, 700, 1.000 e 1.800 metros quadrados, e visitou fazendas dispondo de quatro, oito e até dezesseis terreiros.

Eram perfeitamente construidos com declive do meio para os quatro angulos sufficiente para fazer escoar a agua atravez dos ralos de ferro.

Achou o referendario os terreiros brasileiros grandes demais, e pouco praticos, para a espalha e amontoamento rapidos do café. Na zona do Rio tambem pouco se aproveitava em geral o declive do terreno. Afim de obterem grandes eiras precisavam os fazendeiros mandar nivelar o terreno, o que era muito custoso por causa dos paredões de sustentação, feitos de pedra.

Viu terreiros que com os seus regos de agua haviam custado de 25 a 50 contos e até mais. Isto sem se levar em conta a mão de obra dos escravos. D'ahi o facto de não poderem os fazendeiros dar-lhe o preço exacto do metro quadrado de solo impermeabilisado.

Na zona de Santos eram os eirados frequentemente ladrilhados. Alli obtivera o autor batavo os seguintes dados:

Se o ladrilho provinha da propria fazenda, fabricado por dois empregados, ganhando um oleiro 4$000 e um tijoleiro 3$800, com comida, ficavam mil ladrilhos, de palmo quadrado, entre 23 e 24 mil réis.

A fabricação e a colocação dos ladrilhos quando empreitadas pagavam-se a 30$000 o milheiro.

Dava-se comida aos oleiros emquanto trabalhassem na fazenda.

Rebouças professor de construcção civil na Polytechnica fluminense não podia deixar de occupar-se detidamente com a construcção de terreiros.

Falando dos processos do beneficiamento do café no Brasil achava-os muito defeituosos ainda.

A mór parte do producto brasileiro vivia depreciado nos mercados europeus por ter sido secco no chão ou sobre couros, adquirindo cheiro de terra, de folhas, ou de outras substancias com as quaes, por acaso, ahi tivesse estado em contacto. O da Bahia, principalmente, tinha este grave defeito.

Deviam as eiras ser ladrilhadas de pedra ou tijolos, ou revestidas de cimento. Na escolha das pedras conviria preferir

as graniticas, e, dentre estas, as variedades em que predominasse o elemento silicoso.

E com a sua grande autoridade de engenheiro e de professor expendia:

"O tijolo dá máos terreiros; salvo no caso do ladrilho de primeira qualidade. Os terreiros de cimento, quando bem executados são superiores aos de pedra, e muito mais aos de tijolo".

Com a abundancia de excellente producto nos mercados brasileiros, e a crescente facilidade dos transportes generalisar-se-iam, sem duvida, os eirados de cimento.

Deviam ser preferidos, os cimentos de Portland, mais resistentes, mais duradouros, de péga mais lenta, dando o necessario tempo ao trabalho dos pedreiros. Nos nossos climas, quasi sempre quentes, a péga do cimento romano era tão rapida que, a mór parte das vezes, tornava-se improficuo o seu emprego.

Para se construir bom terreiro de cimento devia principiar-se por estabelecer pequena fundação, com pedra britada, como para uma calçada de parallelepipedos; sobre este lastro se passasse, primeiro, emboço com argamassa de cal commum e areia; terminando-se depois por bôa camada, de 11 a 15 millimetros de espessura, de argamassa de cimento de Portland e areia, nas proporções de duas partes de cimento para tres de areia ou de partes iguaes de cimento e areia.

Deviam ser tomadas todas as precauções para que a camada de argamasse de cimento adherisse perfeitamente á de cal commum. Isto se obtinha deixando a superficie desta rugosa e molhando-a no momento de se applicar a argamassa de cimento. O fazendeiro intelligente, deveria acompanhar pessoalmente este trabalho, do qual dependia a qualidade de seu eiró, um dos principaes elementos para a preparação do café de primeira sorte.

Nas condições do mercado fluminense em 1884 a braça quadrada (4m,84) quasi cinco metros quadrados custava quasi trinta mil réis. Podia se calcular que o metro quadrado de bom solo estanque ficaria em seis mil réis. Convinha que os terreiros não fossem perfeitamente planos. Era preferivel que tivessem quatro inclinações, quatro *aguas,* como um telhado, para facilitar a limpeza e o escoamento das precipitações pluviaes. Graças á superficie lisa do cimento, um declive de 1 por 20 em cada face, seria sufficiente.

Tambem havia necessidade imperiosa de bôas tulhas, para deposito do café quando perfeitamente secco, lembrava Carlos Ilidro da Silva. Deviam ser construidas de tabôas (por ser mais facil) dentro de casas bem cobertas. Nisto se notava bas-

tante descuido entre os fazendeiros, que não attendiam aos numerosos prejuizos resultantes da imperfeição dos seus depositos de café secco, o que seria ocioso enumerar.

Essas tulhas precisavam ser hermeticamente fechadas, representando grandes caixões, com tectos independentes dos telhados, exigindo inclinação para o prompto escoamento das aguas das goteiras inevitaveis nos telhados, especialmente nos predios ruraes, ordinariamente isolados e expostos aos tufões.

Os tectos, além de feitos com taboado bem unido, precisavam ser betumados, ao menos nas juntas das taboas, e em todos os fundos que tivessem, para que as aguas pluviaes das goteiras nunca penetrassem no caixão. A molhadura, ninguem o esquecesse, era o maior dos desastres. Devia o café ser recolhido ás tulhas no maior gráo de seccura. Se estivesse muito quente, ao sahir do terreiro, era cautela necessaria refrescal-o no dia seguinte, abrindo-se a tulha e revolvendo-se o grão.

Cilhido o café começava o beneficio, recorda N. Moreira. No Brasil seccava-se o café por todos os processos conhecidos.

A maioria dos fazendeiros espalhava-o de tal modo que se podia dizer — grão a grão — sobre terreiros de terra, ou de argamassa e cimento hydraulico, com elevação central, conservando-o ahi em lenta dessecação, tendo o cuidado de revolvel-o todos os dias e juntal-o quando secco, ou quasi secco, e cobrindo-o nas occasiões de chuva.

Muitos levavam immediatamente o café, bem maduro, ao despolpador expondo-o depois de lavado, ao sol, em terreiros ou taboleiros.

Alguns lavradores o depositavam em grandes tanques dagua e ahi o conservavam, por alguns dias, afim de que a casca grossa se destacasse melhor. Depois disto o expunham no terreiro á influencia do sol.

Pelo primeiro processo obtinha-se o café conhecido sob o nome de *casca grossa* pelo segundo o *lavado*, pelo terceiro o *casquinha*.

Da secca do café dependia immenso como ninguem ignorava o valor commercial do producto.

Todos sabiam que havia duas maneiras de se seccar o café logo depois de colhido, expondo-o ao sol, com a polpa, esparramado em terreiro ou despolpado.

CAPITULO XI

Processos de colheita — Os methodos primitivos — Differença entre os do Norte e do Sul — Resultados deploraveis dos methodos das Antilhas empregados no Brasil — Conselhos de Porto Alegre inadequados ao caso brasileiro — Relato de Laerne — A "sapeca" — A colheita de lençol — A limpa do café — Variabilidade do alqueire —— O café do chão desacreditador do producto brasileiro

Não se occupou Moreira em descrever os processos de apanha nas nossas lavouras.

Contentou-se em dizer que, em geral, a colheita regulava diariamente, quando o fructo amadurecera com regularidade, render tres alqueires ou cem libras.

Doze quartas, de café em cereja e maduro, reduziam-se a 5, de café secco ou uma arroba de café preparado para o mercado.

Na opinião do agronomo Sr. Madinier cem kilogrammas de café em baga davam, em termo médio, quinze de preparado.

Nas lavouras de serra acima a colheita começava em Abril ou Maio, continuando até Setembro, ou mesmo Novembro, em virtude das diversas floradas dos arbustos. Nas de serra abaixo principiava-se mais cedo e terminava-se dentro em pouco tempo, em virtude do regular amadurecimento do fructo.

A colheita no Brasil, portanto, estendia-se, por seis mezes, pouco mais ou menos, sendo feita em diversas épocas.

Segundo observação dos mais intelligentes lavradores, dentro de cada quatriennio occorriam uma colheita grande, uma pequena e duas médias. A razão deste facto estava na marcha e evolução do cafeeiro e na absorpção de seus succos.

A grande perda produzida pela abundante colheita fazia com que no anno seguinte a safra fosse pobre. Notava-se a falta de desenvolvimento dos ramos e folhas dos cafeeiros, que, por estas absorviam os elementos atmosphericos e por aquelles deixavam brotar as flôres.

A colheita, em que se empregavam com muita utilidade, velhos, creanças e mulheres, não se praticava mais, como outr'ora, por meios irregulares, misturando-se grão verdes, maduros e seccos. Poucos os lavradores que abanavam os cafeeiros para obter o fructo, sendo geral a regra de se o colher á mão e por diversas vezes.

Assaz longamente tratou Porto Alegre das operações de colheita.

De todas, da cultura cafeeira, vinham a ser, sem duvida, as mais interessantes, e ainda as mais importantes, porque eram as que indemnisavam o fazendeiro das fadigas e despesas. Ao mesmo tempo, de todas, a que exigia menos precauções, resumidas quasi numa só: nunca se começar a colheita antes do fructo attingir o maximo gráu de madureza, circumstancia facil de se conhecer pela côr do grão, quando de vermelho bem escuro, começava a ennegrecer.

O cafeeiro, florescendo o anno todo, principalmente na primavera, e no outomno, ficava coberto de flores estaveis. Decorridos muitos mezes, depois de murchas as flores, amadureciam os fructos.

A época de colheita, variava necessariamente segundo as regiões de producção. No Brasil, começava em abril ou maio, e ia até novembro, em virtude das successivas florescencias, fazendo-se por conseguinte a apanha durante uns seis ou sete mezes, em épocas differentes.

Vemos por estas palavras que o nosso autor só se referia á pequena área das lavouras de seu tempo, ás Mattas de Minas, e do Rio de Janeiro, e Norte de S. Paulo. Seria impossivel hoje, em que a cultura cafeeira abrange tamanha latitude, generalisar-se como elle fez, em 1878, quando ainda tão afastado estava o apparecimento dos grandes cafezaes do Norte do Paraná e mesmo os do sul de S. Paulo cujo retardo sobre os demais é tão consideravel. Aliás, já no tempo do nosso agronomo havia a considerar que as épocas de colheita de lavouras assaz importantes, como as da Bahia, não eram as da região fluminense.

O trabalho da apanha propriamente dita, vinha a ser simplicissimo como todos sabiam.

Em geral no Brasil, e nas regiões coloniaes, o fructo se colhia á mão e por diversas vezes. Dahi as qualidades differentes e distinctas do café, obtidas numa e mesma colheita. Antigamente era este trabalho muito irracional, quando se misturavam os grãos maduros e seccos, com os verdes, os mirrados e irregulares. Felizmente, tal methodo se achava por toda a parte abandonado.

Amadurecido que fosse o grão começava a colheita, que se fazia em épocas differentes, por espaço de seis mezes, pouco mais ou menos. Nos terrenos altos principiava sempre mais tarde do que nos de pequena altitude, em razão do amadurecimento vir gradual, e por haver, tambem, differentes florescencias. Começava quasi sempre em abril ou maio, e terminava em agosto ou meiados de setembro.

Nas provincias do Sul, mórmente na do Rio de Janeiro, nos cafezaes de serra acima, prolongava-se o prazo. Exceptuando as lavouras de serra abaixo, onde se principiava a colher mais cedo, e terminava em pouco tempo, porque o fructo amadurecia rapidamente e com grande regularidade, era a colheita demorada e irregular nas provincias do Norte do Imperio. Não só, ás vezes, por falta de chuvas, como tambem porque o trabalho se realisava á medida do avanço do amadurecimento. Por este motivo, consideravam alguns fazendeiros a cultura desvantajosa em certas provincias do norte. Queria Porto Alegre porém que para tanto não houvesse razão. O amadurecimento simultaneo no sul, e a grande rapidez na colheita, constituiam, sem duvida alguma, verdadeira vantagem ahi, mas tambem o caso opposto era vantajoso nas regiões do Norte. Não havia profissão, ou industria, no mundo, que não fosse mais ou menos trabalhosa, e não tivesse de superar obstaculos muitas vezes sobrehumanos! No Sul existia, na época, grande numero de braços escravos, deslocados em sua maioria do serviço agricola do Norte. Ali pois, havia pessoal do trabalho certo e numeroso, mas no Sul, com menor numero de braços, fazia-se, em maior prazo, tanto quanto no Norte, com o duplo, em menos tempo. Era portanto evidente que o ganho de tempo não estava na razão directa do beneficio obtido.

O grande accumulo de bagos colhidos, ainda quentes do sol, e entrados diariamente, para os depositos das grandes fazendas do Sul, não podia deixar de ser um tanto prejudicial á qualidade do producto, porque em pouco tempo gerava-se a fermentação dos grãos, ao passo que no Norte a colheita, realisando-se com mais suavidade, por se apanharem sómente os grãos maduros, deixava sobrar mais tempo para o beneficio. Mas mesmo nas provincias do Sul, mórmente nos terrenos de serra acima, o amadurecimento simultaneo não era geral, porque a colheita se fazia por diversas vezes.

Geralmente se empregava nas fazendas do Brasil toda a especie de braços para a apanha: homens, mulheres, rapazes e creanças de ambos os sexos. Preferia-se, comtudo, o pessoal da fazenda menos apto a outros trabalhos braçaes, grosseiros.

Nas provincias do Norte adoptava-se um systema que se distinguia por sua muita ordem e regularidade. Principiado em uma das extremidades do cafezal, percorria-o todo de carreira, ou fileira a fileira, de modo que quando o apanhador chegava á extremidade opposta, voltava a colher onde principiara, encontrando os bagos deixados — que então não estavam ainda bem maduros, — já completamente promptos a serem colhidos.

Naturalmente, era tal processo imposto pelas condições de desigual maturação.

No Brasil, não se abanava o arbusto, como na Arabia, para fazer cahir o fructo ao chão, mas colhia-se á mão, grão por grão, escolhendo-se os bagos já bem maduros ou quasi maduros, ou aquelles, que poderiam ainda amadurecer no terreiro, pela acção do sol.

Esta informação do nosso agronomo encerrando, como encerra, uma generalisação mostra quando se achava mal informado acerca do que era corrente nas principaes zonas cafeeiras do Imperio.

O genero dahi resultante não vinha a ser por este motivo inferior aos outros. Pelo contrario, approximava-se da mercadoria de primeira qualidade. Talvez fosse, em grande parte, a este methodo primitivo e simples, que se devesse attribuir ao café arabe duas de suas qualidades eminentes: a força, e o aroma puro e delicado. Ora, sendo o principio aromatico soluvel na agua, era claro que se perderia sempre, por pouco que fosse, com as lavagens a que se submettia o grão, depois de despolpado, pelos processos modernos.

O que havia de mais particular neste methodo, vinha a ser ter-se o grão simplesmente secco ao sol. Muito importava que tal dessecação fosse completa e realisada com a maxima rapidez possivel; se porém acontecesse não haver calor bastante forte e continuo, para que o trabalho pudesse terminar em pouco tempo, a polpa começaria a fermentar. A consequencia inevitavel era a deterioração mais ou menos sensivel da qualidade do café. Os fructos do cafeeiro brasileiro, mostravam-se mais sujeitos do que os dos outros paizes a esta alteração, porquanto tinham polpa muito carnuda e impregnada de seiva extremamente rica de materia saccharina.

A maior parte dos pequenos fazendeiros, despresava este inconveniente, e por isto seu café, nunca deixava de ser geralmente muito inferior aos cafés lavados. Além da causa enunciada, havia outra que immenso contribuia para que apparecesse muito grão inferior entre o que se exportava, principalmente para a Europa, o que em alguns mercados, lhe grangeara um nome que o café do Brasil não merecia.

Como ninguem ignorava, os fructos amadureciam de baixo para cima e gradualmente. Acontecia que num e mesmo galho, appareciam bagos encarnados e maduros na parte inferior, emquanto os das pontas, ainda estavam mais ou menos verdes. Os bagos completamente amadurecidos, derriçavam, facilmente, por entre a vegetação que cobria o solo, em cafezaes mal tratados, na época da colheita ou proximo della, e ahi não se tornava facil apanhal-os. Para evitar tal inconveniente, devia-se principiar a colheita, logo que os primeiros grãos começassem a amadurecer, mas colhendo estes, o que se conseguia mais depressa, do que quando se os apanhava do chão, colhia-se tambem, mesmo sem o querer, bôa parte ainda não bem madura e outra inteiramente verde. Que succedia então? Esta mais bem lavada, despolpada e secca, fornecia producto que tudo seria quanto se quizesse, menos um bom café.

Existia, ainda, no Brasil, grande numero de fazendolas ou sitios, onde o café se preparava, exclusivamente, pelo antigo processo, onde absolutamente não se dava a apanha grão por grão.

Os bagos eram então recolhidos em cestos de vime ou taquara, e levados aos carros que os transportavam do cafezal aos depositos. Dahi eram divididos em lotes, segundo o producto colhido durante o dia. Mais tarde os levavam aos terreiros.

Recommendava Porto Alegre aos fazendeiros do Brasil que seguissem as praticas dos de Ceylão esquecendo-se porém da immensa differença de condições vigentes na ilha e no Imperio, em virtude da abundancia de mão de obra alli.

Os nossos trabalhadores, affirma, colhiam menor quantidade de grão por dia, do que em alguns outros paizes porque lhes faltava o estimulo para produzirem maior somma de trabalho. Quando escravos, eram vigiados pelos feitores, tinham actividade mechanica apenas e sem o menor interesse. E quando livres, eram pagos a jornal.

Em Ceylão e nas Antilhas francezas, não succedia o mesmo.

Expõe o nosso autor os motivos que o levavam a affirmar a superioridade dos methodos cingalez e antilhano. Parecem-nos inteiramente inadequados ao caso brasileiro, dada a preliminar do excesso de offerta da mão de obra.

A titulo de curiosidade lembrava Porto Alegre que não havia café mais bem preparado do que o que passava pelo tubo digestivo de certos roedores e morcegos frugivoros.

Em regra geral era em maio, depois da grande limpa das lavouras que começava a colheita do Brasil, para acabar, caso fosse grande a safra, em setembro, narrava Van Delden Laerne ao seu governo em 1885.

Antes de maio, assim como depois de setembro, fazia-se colheita pela unica razão de que a de cereaes occorria no começo do anno tornando-se preciso fazer novas plantações em outubro.

Como o cafeeiro no Brasil floresce 2 ou 3 vezes, como em Java, quando se fazia a colheita, em maio, encontravam-se ao mesmo tempo fructos seccos, maduros, meio maduros e verdes.

Tudo isto era apanhado de assentada.

Fazia-se a colheita por meio de dois processos o da terra e o do lençol.

O da terra era o mais empregado e o seguinte:

Certo numero de escravos, homens e mulheres tinha que colher algumas carreiras ou uma parte determinada do cafezal. Seguindo-se uns aos outros, cada qual puxava, para junto de si, os galhos de um pé de café, segurava-o com uma das mãos e com a outra os pelavam, operação chamada *derriçar* e que se fazia de cima para baixo.

Os fructos, assim como as folhas dos galhos pelados, cahiam por terra e ahi ficavam até que a colheita do talhão ou da lavoura designada estivesse terminada. Logo que as arvores se achassem limpas, juntava-se o que cahira no chão. Cada escravo tomava o seu quinhão e o limpava por meio de uma peneira. Esta tinha a forma de um *tampah* javanez e era muito leve.

A's primeiras, antigas, de taquara trançada, haviam substituido outras de arame importadas da Inglaterra.

Esta limpeza superficial era feita ás pressas, cada escravo jogava no seu jacá a mistura de grãos de café, folhas e galhos separados e terra. Cheio o cesto esvasiavam-lhe o conteúdo num vehiculo, indicando-se, por meio de chapas distribuidas, o numero de jacás de determinada capacidade, colhidos por cada individuo.

Nas duas grandes zonas cafeeiras do Brasil havia o habito de se impor ao escravo determinada tamina, conforme o vulto da colheita de 7 a 9 ou de 3 a 5 alqueires diarios. Se colhesse menos do que esta quantidade, encorria em pena, castigo corporal ou suspensão de pequenos privilegios.

No Rio de Janeiro, a titulo de encorajamento, remuneravam os fazendeiros o excesso da tamina.

Geralmente se pagava 200 réis por alqueire nas 4 ou 5 primeiras semanas de colheita. Era este preço augmentado para o resto do tempo para 240 réis por alqueire.

Geralmente, tambem, pagava-se o trabalho não obrigatorio dos domingos.

Comprehende-se, por trabalho domingueiro todo o serviço feito, voluntariamente, em dias de descanso. Nem em todas as fazendas era o domingo escolhido como dia de repouso, pois os fazendeiros reservavam cada qual o seu dia particular para evitar que os escravos se habituassem a sahir demais, mantendo ligações com o pessoal da sua raça e de outras fazendas. "Na minha fazenda eu sou o Papa" declarou um destes landlords ao seu visitante.

Em algumas fazendas dava-se muita importancia ás operações do beneficio, como aliás nas Indias Occidentaes, manipulando-se o producto immediatamente. Nos cafesaes onde o fructo amadurecera simultaneamente, era elle tambem colhido dentro do cesto. Os escravos que realisavam a apanha desta maneira e a quem incumbia uma tarefa inferior iam para o cafesal com o cesto preso ao peito. Era tal cesto chamado balaio ou marimba pelos escravos, parecendo tal nome originario da Africa.

O amor ao ganho incitava o escravo a colher furtivamente, a desguarnecer as arvores mais carregadas, fóra de sua carreira marcada. Esta maneira de colher, chamada *sapeca,* era rigorosamente prohibida, pela razão de que obrigava a segunda colheita, acarretando grande perda de tempo.

Não usavam os escravos escadas para a colheita nem trepavam nos cafeeiros, como diversas descripções da cultura do café no Brasil deixavam crer. Isto seria até impossivel, não contando o Brasil arvores de café e sim arbustos. Puxavam apenas os galhos superiores com um gancho. Sómente nos terrenos planos do oeste paulista os colonos empregavam, ás vezes, na colheita, traves de madeira ou tripodes.

Mas estas, observamos nós, eram verdadeiras escadas pelo menos as do oeste paulista e assim se designavam aliás. Teriam ellas de crescer e de se generalisar em zonas cafeeiras de grandes arvores aliás já não contemporaneas de van Delden Laerne.

Quando as colheitas se apresentavam importantes, sobretudo nas fazendas onde havia de sete a dez mil pés por escravo de roça, alugava-se gente para a colheita e escravos dos sitiantes, ou quitandeiros, visinhos, ou camaradas livres. Pagavam-lhes 2 mil réis por dia ou 15 a 25 mil réis, com comida, por mez.

Os camaradas, geralmente portuguezes, raramente brasileiros, andavam em geral individados para com o patrão. Só trabalhavam, sobretudo no interior, a força de adiantamentos que venciam juros de meio a um por cento ao mez. Este systema de adiantamentos, não tinha pois as consequencias ruinosas, vigentes na India.

Raramente acceitavam os colonos fazer a colheita por conta propria. Pagava-se-lhes então de 250 a 300 réis ou de 300 a 400 réis por alqueire. Isto dependia dos lugares e circumstancias, assim como da maneira de se colher. O methodo chamado "da terra" era o mais usado, no emtanto na zona de Santos preferia-se a colheita de lençol.

Para este fim dividiam-se os trabalhadores em pequenos grupos de 5 escravos, homens e mulheres. Quatro dentre elles estendiam o lençol, mais ou menos da largura da distancia de dois renques de cafeeiros. O quinto derrubava o café peneirado, de grandes cestos de 50 litros e transportado para carrinhos descobertos.

Estendido o lençol no chão os escravos começavam a colher pelo processo commum, do lado da arvore voltado para o panno, deixando a outra metade ao grupo mais perto. Por este methodo exquesito, parecido com o de colheita dos arabes, tinha-se em vista subtrahir o café do contacto da terra, facilitando-se o ajuntamento e peneiração.

Na zona de Santos eram os apanhadores obrigados, no proprio cafesal, a escoimar o grão das folhas, galhos e terra. Na séde não se podia fazer tal selecção, por falta de agua encanada, como occorria geralmente na zona do Rio, antes de se levar o producto ao terreiro. A colheita e a peneiração exigiam portanto mais tempo e cuidados na zona de Santos.

Nos lugares onde não se permittia aos colonos aproveitarem-se dos carros da fazenda para o transporte da colheita, como no caso em que colhiam e seccavam por conta propria, ou por contracto de parceria, deviam elles levar o café ás proprias casas. Isto se fazia por meio de um banguê ou tonnel, com dois aros de ferro, suspenso de uma vara e carregado por dois homens.

Em outras fazendas tinham que colher o café das lavouras, por elles mantidas, ao preço fixo de 500 a 600 réis por alqueire de 45 a 50 litros. Permittia-se-lhes então amontoar o producto nos carreadouros para que o fazendeiro o fizessem carregar e medir.

Não conseguiu van Delden Laerne saber exactamente quantos kilos de café preparados podia um escravo ou colono colher por dia. Disseram-lhe, sómente, que um homem, no meio da colheita, apanhava uma media de 8 a 9 alqueires diarios.

Seria impossivel calcular ao certo quanto café preparado um jacá ou alqueire produzia, pois estas medidas não tinham sempre, a mesma capacidade e não eram cheios, sómente, de cerejas.

Resultara dos dados de diversos fazendeiros que dez a doze jacás rendiam apenas uma sacca de café, preparado, de 60 kilos; equivalendo portanto o jacá a cinco ou seis kilos.

Segundo tal medida um homem que colhia no meio da colheita nove alqueires, em media, deveria entregar um total de 45 a 50 kilos de café preparado.

Isto concordava com o seguinte calculo feito pelo nosso observador.

Um camarada podia ganhar, por dia, de dois mil réis a dois mil e quinhentos réis, a secco.

Um homem livre devia contar com a perspectiva de poder colher bastante para ganhar o mesmo salario, ou mesmo mais. Conforme os dados acima, podia-se admittir que 300 réis por alqueire, eram em media, o que um homem livre podia produzir. Precisava-se, porém, não perder de vista que entre um camarada e um colono havia grande differença. Este ultimo recebia quasi o dobro do preço equivalente ao salario da colheita e ao trato da plantação. Se o colono colhesse, nos cafesaes dos escravos, obteria, por alqueire, o mesmo que aquelle que colhia voluntariamente. Pois bem, admittindo-se que nove alqueires fossem o maximo que um trabalhador pudesse colher por dia, ganharia elle 9 vezes 300 ou 2$700 diarios, um pouco mais do que o seu salario fixo.

Uma sacca de café preparado, de 60 kilos, ficaria então, sob esta base, em tres mil réis ou tres mil e quinhentos réis.

Esta consideração superficial demonstrava que o salario para a colheita era mais barato no Brasil do que em Java. No emtanto uma approximação mostrava:

1.º) que o salario livre por sacca de café era a paga do meio da colheita emquanto em Java representava a media da colheita inteira.

2.º) que a maneira de colher e manipular o café causava maiores gastos ao fazendeiro brasileiro do que ao de Java.

Se no Brasil fosse preciso colher o café, como em Java, fructo por fructo, um homem só não poderia apanhar mais do que um tonnel de cerejas vermelhas correspondentes a 12 ou 13 kilos de café preparado.

Obteve Laerne do snr. Assis Fonseca, da fazenda de S. Marcos, os dados seguintes que pareciam confirmar até certo ponto os calculos precedentes.

Uma colheita de 34, 780 alqueires demandara em 124 dias, 4.934 serviços de dia, ou fossem 40 diariamente. Rendera 280,5 alqueires, logo um pouco mais de sete por homem. A

colheita do anno de 1880 produzira 14.600 arrobas ou 214.445 kilos ou ainda 3.574 saccas.

Haviam sido pois colhidos:

por dia — 214.445 : 124— 1.369 kilos ou
por homem — 1.229 : 40 — 43 kilos durante toda a colheita.

Em 1881, houvera uma colheita de 12.273 alqueires, que exigira, em 88 dias, 3.256 serviços de dia ou 37 por dia; obtivera-se como resultado 139 1/2 alqueires ou 3 3/4 por homem. A colheita produzira 8.200 arrobas ou 120.441 kilos ou ainda 2.007 saccas.

Colheram-se pois:

por dia — 120.441 : 88 — 1369 kilos ou
por homem — 1.369 : 37 — 37 kilos.

Quanto menor a colheita mais era cuidada pelos colonos no Brasil. O conteúdo dos cestos fornecia, então, mais café, menos terra, folhas e galhos.

Tratando da colheita no Brasil observa Couty: que tal operação não exigia realisar-se em dia fixo como a das uvas e dos cereaes o que constituia positiva superioridade. Mas ao lado disto havia serio inconveniente. Precisava o café ser colhido, grão por grão, se se quizesse obter um producto homogeneo e indemne de detrictos. Tal processo não vigorava no Brasil onde o fructo das arvores ia, em geral, para o chão. Rarissimas as fazendas onde a colheita se fazia pela escolha dos grãos.

Até aquella data, em quasi todas as nossas lavouras, empregavam-se dois systemas o do lençol e o da terra.

No primeiro cercavam-se as arvores, a serem saccudidas, de peças de panno. Os escravos depois corriam a mão pelos ramos e ramusculos. Era muito superior ao outro onde a colheita ficava maculada pela terra e sobremodo heterogenea. Ganhava-se, um pouco, em mão de obra, supprimindo o lençol diziam os fazendeiros, mas o observador attento mostrava-se muito sceptico acerca da vantagem positiva de tal suppressão embora reconhecesse a angustia da carencia de braços nas lavouras do Brasil.

Dahi a necessidade em que se viam os fazendeiros de deixar as colheitas no chão, circumstancia sobremodo prejudicial ao futuro typo dos cafés e por conta da qual corria a má fama de nossa producção accusado o producto brasileiro de ter gosto

de terra e de até exhalar mau cheiro com a torrefação, como se dava com as qualidades chamadas *quaker* nos Estados Unidos.

Não havia duvida possivel que o café bem colhido valia mais mil réis ou mesmo mais dois mil réis do que o do chão, isto é, um terço ou um quarto do valor maximo do producto. Estes cafés, de qualidade media ou inferior, que atulhavam os mercados brasileiros, prejudicando a vendagem dos bons typos, não pagavam a mão de obra da fazenda. A's vezes mal chegavam para cobrir os gastos e fretes de transportes e venda. Provinham quasi sempre dos grãos derriçados sob as arvores.

Realisou Couty interessante graphico sobre os valores dos dois typos de colheita numa fazenda de Campinas. Examinou 1.016 carroçadas de café de lençol e 988 de café do chão, entre 10 de julho e 30 de outubro.

Em julho a proporção do segundo era de um sexto; passara a um terço na primeira quinzena de agosto. Na segunda quinzena deste mez havia cincoenta por cento de café do chão; em outubro quasi toda a colheita provinha de grãos derriçados. Ora se o fazendeiro antecipasse a colheita para 15 de juho e pudesse terminal-a em 15 de agosto teria tido typos muito superiores.

Depois de elogiar largamente a excellencia do café de Moka declarara Peckolt contemporaneamente que para muitas autoridades seu optimo aroma provinha sobretudo do facto delle não ser colhido e sim derrubado das arvores por meio de pequenas sacudidelas, quando completamente maduro, sobre pannos ou esteiras. Seria recommendavel, aos fazendeiros do Brasil, verificar esta asserção pela experiencia, escolhendo para tal fim, dois cafeeiros visinhos carregados de fructo. Colhessem de um o café como se costumava e do outro á moda dos arabes, preparassem separadamente as duas amostras e fizessem depois a comparação.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO XII

Controversia entre os agronomos acerca dos methodos de sécca — Pessima apresentação dos cafés brasileiros pelas vizinhanças de 1870 — As manobras de terreiro em diversas epocas

Qual dos methodos de sécca seria o mais conveniente e devesse ser preferido, era questão importante, a mais grave sem duvida, do beneficiamento cafeeiro, merecendo por isto particular attenção.

Qual o melhor? indagavam os velhos agronomos. O café despolpado conservaria melhor as propriedades physicas, ou pelo contrario só poderia adquiril-as em maior gráo, e ficar sazonado, conservando a polpa até a perfeita desecação?

Qualquer agricultor, por menos observador que fosse, devia ter visto muitos fructos de naturezas diversas, silvestres, e mesmo cultivados cujas sementes, ou favas, apresentavam envolucros semelhantes aos do café mais ou menos polposo. E' teria verificado que muitos despegavam-se da arvore, logo que tocavam á madureza, indo decompor-se na terra, deixando então as sementes. Abriam outros o envolucro, quando ainda adherentes ás arvores, e deixavam cahir a semente nua. Outros, finalmente, amadureciam e seccavam nas arvores das quaes só se despegavam neste estado, procurando a terra para germinar —decompondo-se, nesta occasião, o envolucro.

Esta observação indicava, que os fructos da ultima especie, precisavam por mais tempo, que os demais, dos influxos da luz, para o completo amadurecimento da semente. E ainda, claramente, se mostrava que o envolucro de taes sementes consumiam-se, em parte, para a perfeita organisação das mesmas, ministrando-lhes succos e principios essenciaes completadores de sua composição. Tal o caso do café.

Comparando-se esta simples observação ao methodo de sécca dos arabes que produziam o melhor café do mundo, processo que consistia na sécca, á sombra, com a propria polpa, e em

conservar o grão por mais de anno, para depois descascado, ir para os mercados, devia-se forçosamente concluir que o café, secco com a polpa, era mais perfeito que o despolpado, e por isto melhor do que este, em sabor e aroma.

O despolpado, tinha côr muito diversa daquelle que sazonado ficava adherente á propria arvore, e com a semente secca, o que acontecia quando o fructo se tornava preto e mirrado. E a differença com o despolpado posto de infusão, em agua simples, para limpar o gluten ainda era maior, chegando a ficar quasi branco, quando havia grande demora. A mesma diversidade se observava com o café, simplesmente esmagado, apenas colhido, para ir ao terreiro, como alguns lavradores faziam.

Notavam-se, ainda, outras muitas differenças que se tornava ocioso indicar. Todas provavam que o café, privado da polpa, sem que a semente ou fava estivesse secca, não adquiria todas as propriedades que della se requeriam.

Seria inevitavel, em virtude de sua rapidez, a fermentação acetosa do café exposto ao ar e á humidade com a polpa?

Achava o "agronomo paulista" o Dr. Carlos Ilidro que não. Nem ella tinha estes inconvenientes nefastos que alguns lhe attribuiam. Os arabes deixando o café seccar á sombra promoviam a fermentação acetica, sem prejudicar o producto, desde que os grãos de café estivessem bem arejados. O mal provinha, todo das atmospheras confinadas, carregadas de humidade.

Citava o reparador um exemplo *ad rem*.

Em anno muito chuvoso, uma porção consideravel de café, com polpa, ficara exposta a um temporal que durara 22 dias, apenas permittindo passageiras estiagens, que mal deixavam tempo para se revolver o café e sem que o terreiro pudesse enxugar. Tratava-se de pateo de terra bem endurecido em que a areia e a argila estavam bem combinadas.

Este café não só não se avariara como não perdera a côr reputada propria. E depois de beneficiado apresentara aroma tão agradavel quanto os outros não expostos ao temporal. As cautelas haviam consistido em revolvel-o quando havia aragens, sem nunca amontoal-o e retiral-o do pateo. E, ainda, em fazel-o seccar, perfeitamente, antes de beneficiado. Ficara portanto provado que a fermentação acetica não era rapida e inevitavel, quando se seccava o café com sua polpa.

Bem sabia o Dr. Ilidro da Silva quanto seria quasi impossivel despolpar as enormes colheitas de muitos fazendeiros.

Mas apezar disto não hesitava em affirmar, que o methodo geral de sécca com a polpa devia ser conservado, e sempre preferido, comtanto que se fizesse com a perfeição necessaria.

E verberava, ainda a tal proposito, o descuido, quasi geral, na construcção das eiras, acerca do qual queria prevenir e aconselhar os lavradores.

O methodo da dessecação brasileira era o peior possivel e prejudicava, em grande escala, as propriedades do producto. Isto não se discutia desde que a operação fosse feita em leiras muito acanhadas em relação á safra, obrigando a amontoar-se o café em camadas muito espessas, para poder accommodar a colheita nos terreiros. Além disto mal endurecidos, lodosos, e pelo menos tão porosos, entretinham elles por muito tempo a humidade resultante da chuva, ainda não muito copiosa e prolongada.

Exposto a tamanho excesso de humidade, cuja evaporação se tornava necessariamente muito lenta, sujeitava-se o fructo a uma decomposição tumultuosa, em uma palavra á podridão. E ainda era bom quando não chegasse a estragar-se, completamente, por causa do pergaminho que resguardava o grão da influencia da humidade, communicada pela fenda da fava, uma vez que o envolucro exterior ou polpa se dilacerasse ou destruisse.

Com o melhor café secco em terra, apenas calcada ou endurecida, a côr do grão assemelhava-se áquella que tivesse o sólo. Lavado e ainda mesmo bem polido, o café mudaria de côr mais ou menos sensivelmente mas não perderia, de todo, o colorido do chão onde fôra estendido.

Ora, como admittir que tal observação houvesse escapado aos importadores dos mercados extrangeiros, e em geral a todos os entendidos? Por isso era tambem impossivel, que o producto brasileiro entrasse en concurrencia com os mais bem beneficiados de outros paizes, isentos pelo menos de grande dose de terra, a que alguns attribuiam a differença do peso entre o despolpado e o secco, pelo methodo commum brasileiro.

Era facto bem averiguado que o café, com a polpa, pesava mais que o outro cerca de um terço.

Tratando das operações do beneficiamento brasileiro diz Porto Alegre que para operar a lavagem, usava-se geralmente de um tanque de alvenaria, onde se achava um mecanismo simples para agitar a agua. Auxiliava-se deste modo a dissolução da materia mucilaginosa. Alguns lavradores empregavam uma especie de pia ou tina, e os que não tinham nem uma nem outra cousa, serviam-se de cestos grandes que faziam o mesmo effeito, quando fossem trocados frequentemente, ou ainda de barris cheios, até aos dois terços, com agua.

Descreve Porto Alegre, com certa extensão, as operações do beneficio.

Alguns dos fructos não mergulhavam com os outros e sim nadavam á tona da agua. Estes, deviam ser escumados e postos a seccar, e depois despolpados, e joeirados.

Logo que o café estivesse bem lavado e retirado dos tanques, estendiam-no em terreiros cimentados, ou forrados de pedra de cantaria, ou ainda simplesmente batidos de terra, ou argamassa.

Estes pateos, geralmente, se elevavam a 16 centimetros acima do sólo, com pequeno declive, partindo do centro para a peripheria, afim de facilitar o escoamento das aguas pluviaes.

O fructo era ahi revolvido, algumas vezes, durante o dia, para expol-o melhor á insolação e mesmo para, apressar-lhe a sécca, e impedir que tomasse certo gosto de humidade. Depois do pôr do sol, devia-se sempre ter a precaução de protegel-o com esteiras de vime, ou outra qualquer cobertura semelhante, que o resguardasse de alguma chuva intempestiva, por ventura sobrevinda durante a noite.

Ainda não se conheciam os oleados e impermeaveis, recordemol-o.

Ao cabo de tres a quatro dias, podia esta operação estar concluida, desde que o sol houvesse sido bastante ardente, e o grão frequentemente revolvido.

Terminada a sécca, tornava-se preciso pilal-o, isto é, tirar-lhe o segundo envolucro ou pellicula. Achava o agronomo que a sécca devia ser quanto mais proxima possivel do momento da entrega do producto ao commercio.

Muita razão tinham os arabes e os cingalezes de assim o fazerem no dizer de Aubry Le Comte. Era justamente a pellicula, que impedia a evaporação do aroma do café. Se fosse conservada, pelo menos até a época da venda do producto, alcançaria elle, talvez, preço mais favoravel, por causa do maior grão aromatico. Em theoria assim era; o lado pratico, este não se tornava passivel de discussões. Na realidade isto se fazia no Brasil, quando o fazendeiro ainda guardava alguma safra antiga que deixara de exportar, e armazenara ao lado da nova. Mas tal systema não se generalisara.

Tambem se tornara corrente a pilagem do café pelo methodo dos pilões, no genero do empregado na mineração aurifera.

Para pilar o café, empregavam-se mós de madeira, duras e pesadas, de dois e tres metros de diametro, vinte a vinte e cinco centimetros de espessura nas extremidades, e um terço mais no centro. Um burro, algum cavallo, uma quéda dagua ou qual-

quer outro motor semelhante, fazia mover verticalmente este mecanismo rude e tosco em volta do seu eixo.

Eram os chamados *ribas* ou *ripes*, da região fluminnnse e norte paulista e *carretão* do oeste de S. Paulo.

Passando sobre o café, que se achava dentro da calha, a mó arrancava a casquinha que, muito friavel, não vinha a ser outra cousa senão a pellicula que se despregava do grão, á medida que o café seccava. Dahi sahia solto e liso, indo para o moinho de joeirar, ou o ventilador.

Este nada mais era do que um apparelho composto de quatro peças de folha de ferro, agitadas por braço de homem, e animadas de grande velocidade. O vento produzido pelas placas limpava o grão de qualquer pó, casquinhas e outras impurezas.

Para conclusão do preparo, era o café levado para cima de mezas chamadas de lotação ou escolha, onde se separavam os grãos são dos defeituosos, dos quebrados, dos bichados, etc.

Dahi resultavam os diversos typos para o mercado. Depois de escolhido era o café, mais uma vez, levado novamente ao sol, e estendido no terreiro sobre serapilheiras, ou tambem em algumas partes secco em estufas durante alguns dias. Quanto mais secco, tanto melhor sua conservação, e capacidade de alcançar maior preço.

Explicando a manobra dos terreiros em 1884 escreveu van Delden Laerne algumas paginas.

Geralmente se deixava o café exposto ao relento durante alguns dias antes de se o revolver.

Logo que o fructo adquiria tom mais ou menos escuro dispunha-se a massa em carreiras, removidas duas ou tres vezes, sempre para os lados desoccupados. Isto se fazia por meio de rodos.

Em terreiros de certa extensão era o café revolvido pelo *mexedor*, ou rodo dentado, peça de cabo comprido, acabando em triangulo, e em cuja base se achavam pregadas de 6 a 10 taboinhas, distanciadas igualmente, de 10 a 12 centimetros.

Se o café, já estava em meio da sécca e precisava ser protegido contra a humidade ajuntavam-no em montes cobertos, no meio dos terreiros. O modo de se cobrir a estes achou-o Laerne muito caracteristico. Sentia-se quasi tentado a repudial-o como pouco pratico.

Na zona do Rio empregava-se o sapê (o *alang-alang* javanez).

Variavam os processos brasileiro e malaio.

Acamavam os hollandezes, cuidadosamente, a graminea entre bambús de um metro de comprimento, fazendo como que

umas especies de mesas que formavam uma coberta leve, o *krakap*, ou *empiak*.

Os brasileiros, pelo contrario, costumavam amarrar o sapê em feixes, como se fossem vassouras. Eram collocados sobre monticulos de forma conica.

Juntavam duas ou tres destas vassouras por baixo dos montes para proteger o café da chuva e da humidade, precisando assim de mais material para a cobertura.

Tal processo apresentava ainda outro inconveniente. Fazia quebrar e gastar os feixes, que se tornavam pouco efficazes. Além de que os montes de café, sobre os quaes deviam permanecer, não podiam ficar sufficientemente afilados para ajudar o escoamento das aguas.

Os sitiantes tambem cobriam as casas de sapé, ou por não terem dinheiro para telhas ou por não disporem de tempo nem lazeres afim de construir os seus tectos com taboinhas.

O capim massambará, nas regiões onde abundava, tambem se empregava para cobertura dos montes de café, amarrado em feixes de duas ataduras, methodo ainda mais primitivo e peior do que o primeiro.

Na zona de Santos, como houvesse pouco sapé e massambará, empregava-se a lona para defender os montes.

Geralmente cobria-se o café logo que o céo se annuviava, o que tomava muito tempo e dava muito trabalho aos escravos.

A seccagem parecia ser feita no Brasil com cuidado. Pensava-se que maior sécca produzia melhores typos.

Quando o grão já estava quasi secco não o espalhavam mais, reviravam-no iterativamente, com o rodo e o mexedor.

Se o tempo mudava, ameaçando chuva, todo o pessoal se activava para juntar o café, o mais depressa possivel. Para este fim, nos grandes terreiros, empregava-se um rodo grande, manejado por dois homens.

O café estava secco quando se ouvia o ruido de seus grãos, ao se sacudir o fructo ou quando, ao mordel-o, estalava em vez de abrir. Era então recolhido até o fim da colheita.

A falta de braços impedia que no Brasil se seguisse o systema das Indias de se arejar e reseccar, diversas vezes, o café secco. Frequentemente ficava recolhido ás tulhas, durante annos, sobretudo quando o preço não aconselhava a exportação rapida. Assim em 1884 diversos fazendeiros possuiam ainda as safras dos ultimos annos.

O grão secco se transportava ás tulhas em cestas ou jacás que eram cheios junto aos montes e a mão.

CAPITULO XIII

Machinario rudimentar — Os descascadores, abanadores e despolpadores primitivos — O carretão, ripes ou ribas — Operações penosas e tardonhas — Progressos realisados depois de 1870 — O papel notavel representado por William Lidgerwood na evolução de nosso machinario

Ainda na decada de 1860 era o machinario, beneficiador do café, no Brasil, rudimentar.

A tal respeito, escrevia curiosos conceitos o "agronomo paulistano" como era chamado o especialista que no seu tempo passava por ser a primeira autoridade da provincia em assumptos de sua especialidade e de quem por vezes já temos falado: o Dr. Carlos Ilidro da Silva.

E o que elle nos apresenta, em sua resenha, vem a ser mecanismos verdadeiros desperdiçadores de energia motora.

Numerosos apparelhos existiam empregados no descascamento do café. A este respeito devia-se convir que o Brasil não estava muito atrazado, e antes mais adiantado do que alguns paizes co-productores. Restava indagar quaes os que melhor preenchiam todas as condições desejaveis no beneficio em materia de economia de braços, tempo e perfeição do producto.

Não se sabia quem, em S. Paulo, houvesse empregado brunidores, machinas no emtanto utilissimas.

Banidos os pilões a braço e os monjolos ronceiros, empregavam-se desde muito tempo pilões movidos por força hydraulica ou animal, e moinhos de diversos systemas.

Era mais geral o uso dos pilões que tinham recebido consideraveis melhoramentos, não só para accelerar o trabalho com diminuição do emprego de braços, e ainda para evitar o esmagamento dos grãos. Já existiam em Campinas modelos dos mais perfeitos, que deviam ser observados por aquelles que os tivessem de antigos typos, e não quizessem, ou não pudessem, adoptar outro apparelho.

Persistiam, porém os inconvenientes de ainda se quebrarem muitos grãos, e, o que era mais prejudicial, produzirem taes machinas demasiado pó, sobremodo nocivo aos trabalhadores. Tambem não bruniam o café sem uma nova operação que não podia aliás ser bem executada nos pilões de descascamento.

Além dos pilões eram correntes os carretões, (ribas ou ripes) de rodas verticaes.

Estes apparelhos, quando bem construidos, faziam bom serviço especialmente quando movidos por força hydraulica. Sua principal vantagem consistia em ser, entre os movidos por animaes, os que produziam o maior serviço, offerecendo longa duração pela simplicidade e robustez da construcção.

Em segundo lugar não produziam tanto pó, e nem quebravam tanto os grãos.

Em terceiro lugar bruniam perfeitamente o grão, não só durante o processo do esmagamento, como depois que elle era amontoado e ficava desembaraçado do pó, fazendo-se voltar ao apparelho.

Bem installados, de modo que se facilitasse o movimento ao café sem muitos braços, pareciam dever ser preferidos a todos os outros apparelhos, como acontecia nas Antilhas, onde eram empregados geralmente, e satisfaziam as necessidades de colheitas bem avultadas.

Os variados prestimos deste apparelho, que podia ser utilisado para o despolpamento do café verde, soccava e polia, perfeitamente, quando o café estava secco. Recommendava-se sua preferencia a todos os outros a não ser quanto ao moinho moderno, existente na colonia do Ibicaba.

Julgava o agronomo ocioso enumerar todos os methodos empregados para soccar o café. De modo algum queria concorrer para que novos agricultores retrogradassem, em vez de aperfeiçoarem seus processos. E mesmo porque julgava que a grande cultura estava ou devia estar em mãos dos grandes proprietarios. Ou pelo menos nas daquelles que possuissem os necessarios capitaes para semelhante exploração agricola.

Os moinhos communs, quando construidos com as necessarias dimensões, e mesmo muito toscamente de madeira, faziam grande serviço para descascar o café secco. Mas não eram perfeitos, sobretudo porque o attricto das mós estragava o epiderme do grão de café. Necessitava elle de polimento minucioso para poder ir ao mercado. Outros inconvenientes aconselhavam a rejeição de taes machinas.

Havendo porém necessidade de apparelhos rapidos para vencer grandes colheitas convinha adoptar-se a machina de Ibi-

caba. Este apparelho consistia em dois moinhos construidos de modo particular, pequenos pilões brunidores e ventiladores aperfeiçoados, tudo accionado pelo mesmo motor. Produzia diariamente 500 arrobas de café perfeitamente limpo, mediante o serviço de duas pessoas. Ninguem se esquecesse, porém, de que os terreiros da grande fazenda eram impermeaveis, permittindo uma sécca perfeita. Dispensava-se, por isto, o trabalho da escolha, que constituia o maior defeito do producto brasileiro, quando não perfeitamente feita e circumstancia que muitos productores negligenciavam.

O uso dos abanadores, ou ventiladores, para limpar o café, tornava-se tão geral e conhecido, que quasi não era preciso lembrar-lhe a necessidade.

Outro tanto não acontecia a respeito da operação preparatoria de se passar o café, depois de secco, por crivos grossos que só retivessem as favas não descascadas. Ellas embaraçavam muito, e retardavam, o serviço dos ventiladores.

Era o que se chamava *sururucar,* verdadeiro martyrio dos trabalhadores. Este, de modo algum, podiam livrar-se do pó absorvido algumas vezes a ponto de quasi os asphyxiar.

Empregavam-se, para este fim, grossas peneiras de taquara, de crivos de arame movidas entre as mãos, porque ninguem se dava ao trabalho de montar apparelhos proprios para tal manipulação podendo ser movimentados de certa distancia, afim de livrar o trabalhador das nuvens de pó. Estes apparelhos multiplicavam, muitas vezes, o serviço dum homem.

Para evitar este penosissimo trabalho, serviam, especialmente, os modernos ventiladores aperfeiçoados (que assim mesmo ainda clamavam por melhoramentos). Já existia um que "sururucava" e ao mesmo tempo abanava, satisfazendo assim aquella necessidade. Devia, comtudo, haver, por parte dos fazenediros, muito cuidado com as encommendas para a acquisição, evitando não receberem, sob o pomposo nome de ventiladores de patente, machinas que para cousa alguma serviam como a muitos já acontecera, victimas de sua bôa fé e da deslealdade das firmas fabricantes.

O café nunca ficava perfeitamente abanado, passando uma só vez pelo ventilador, ainda que armado de diversos crivos graduados. Passando-se-o segunda vez ainda não ficava desembaraçado das pequenas favas, não descascadas, e mesmo em pergaminho, porque tornavam a atravessar os crivos, que eram sempre os mesmos.

Cumpria nesta occasião dar-se toda a perfeição ao beneficio por meio do polimento, nos carretões ou pilões brunidores. Só

assim se desembaraçariam, das cascas, as favas que permaneciam nesse estado.

Voltando ao ventilador, segunda e mesmo terceira vez, ficava o café perfeitamente limpo, sem a menor necessidade de escolha, uma vez que todas as operações fossem feitas nas condições lembradas, para a colheita, e a sécca.

Desta maneira o braço humano só era utilisado para mover o café, das machinas para o deposito de ensaccamento, com a apreciavel vantagem de se manipular, então, um producto superior.

Aos irreductiveis defensores da superioridade do despolpamento lembrava o Dr. Carlos Ilidro da Silva:

"Até hoje não ha machinas de despolpar que satisfaçam perfeitamente as necessidades de uma grande colheita, e devemos convir que ainda são preferidas aquellas que chamaremos a *infancia* de taes machinas nada mais, nem menos do que um descaroçador, que faz pequeno e imperfeito serviço.

Por esta razão tem-se proposto diversos meios para despolpar o café, e entre elles fazer macerar por muitos dias em agua, ou apodrecer a casca, que assim abandona a fava, recolhida depois. O café tratado por semelhante modo será sempre muito inferior e leve". Além disto era extremamente dispendiosa a construcção de tanques ou vasos para macerar, a um tempo, milhares de alqueires".

Tambem havia sido lembrado o uso de prensas de grande força para comprimir a polpa do café. Lançado o grão á agua separava-se-lhe a fava do envolucro exterior.

A forte pressão podia prejudicar o grão. E sujeitava-se o café ao inconveniente de ser macerado em agua, ou então levado aos terreiros simplesmente esmagado. A maior presteza da secca não era compensada pelo trabalho de despolpar; e o producto ficava sempre inferior em côr, como o autor tivera o ensejo de observar no dum fazendeiro que adoptara o esmagamento do café apenas colhido, para depois no terreiro o seccar envolto na polpa dilacerada.

A' falta de bons despolpadores de que ainda não existiam typos acceitaveis, opinava o autor que se empregassem as rodas verticaes (*carretão* ou *ribas*) para o descascamento do café. Faziam grande serviço no decurso do dia, e um só apparelho podia vencer grandes colheitas, muito principalmente se estivesse bem collocado, isto é, se pudesse fazer correr o café despolpado para um deposito inferior por meio de comportas collocadas na calha, de modo que não fosse necessario movel-o a braços para ser levada cada carga aos depositos ou terreiros. Não havia meio mais expedito afim de se despolpar o café pelo esmagamento.

Para separar as favas da polpa esmagada seria indispensavel a maceração em agua, que o Dr. Silva reputava má. Mas se acaso fosse adoptada, seguia-se o despolpamento por qualquer dos meios mencionados nas duas outras operações, lavagem do café em pergaminho para o desembaraçar da substancia glutinosa e a consequente sécca.

Quando o café despolpado soffria maceração, para se lhe separar a polpa, ficava igualmente lavado ou privado da maior parte do gluten, mas não tão perfeitamente que dispensasse segunda lavagem em agua limpa. Podia esta ser feita mais rapidamente, mas sempre augmentando o detrimento causado pela infusão prolongada.

Quando pelo despolpamento já se obtivera a separação, era aconselhavel que o café fosse posto de infusão pelo espaço de uma noite, ou de oito a doze horas, em agua simples, tempo necessario para eliminar a substancia glutinosa.

Não se tornava necessario demonstração scientifica para se comprehender que o café, assim tratado, devia necessariamente perder muitos ou alguns dos seus principios, porque pela evaporação da agua absorvida pela fava, durante a infusão, tão prolongada, elles se desprenderiam sob a forma de gazes.

Era por isto necessario evitar grande absorpção dagua, e o meio pelo qual isto se conseguia, (trazendo a vantagem da fixação de alguns principios volateis) consistia em fazer a lavagem em forte lixivia de potassa, (decoada de cinzas fortes) porque então seriam bastantes duas horas de infusão, para desprender-se a substancia glutinosa. Passando depois rapidamente por segunda lavagem agora de agua simples, ficava o grão perfeitamente limpo, em estado de soffrer a sécca.

Estava visto que o despolpamento exigia bons e espaçosos tanques ou depositos para a lavagem, sendo inadmissivel o emprego de vasilhame de qualquer natureza para semelhante mister nas fazendas de grandes colheitas. Assim devia haver facilidade em obter-se agua, sendo necessario que todos os apparelhos estivessem collocados de modo tal que os productos pudessem passar de uns a outros sem o emprego de braços.

O café despolpado, e especialmente lavado em lixivia de cinza, conservava-se á sombra, sem inconveniente algum e podia seccar sem ir ao sol ou a estufas, comtanto que ficasse estendido sobre assoalho, alto do chão, em camadas não muito espessas.

Era a unica vantagem positiva do despolpamento, resumir o volume do fructo colhido, e poder o genero ficar arrecadado

em largas tulhas até haver sol, ou meios positivos de enchugo. Tornava-se pois indispensavel a posse de edificios muito espaçosos e assoalhados.

Em sua no tempo tão autorisada monographia sobre o café, escripta especialmente para a *Exposição Universal de Vienna* em 1873, lembrava o Conselheiro Nicolau Moreira que nas fazendas, ao lado do velho apparelhamento dos monjolos, carretões, ribas e queiandas almanjarras já começavam a apparecer boas machinuas modernas.

Depois de secco o café, tratava-se de o pilar. Sob este ponto de vista o erudito conselheiro Burlamaqui julgava não estarem as colonias européas mais adeantadas do que o Brasil. Em algumas usavam-se pilões movidos por agua, animaes ou braços humanos, como era frequente na provincia do Rio de Janeiro. Em outras empregavam-se mãos ou cylindros de madeira dura e pesada, de seis e oito pés de diametro e oito e dez pollegadas de espessura, nas extremidades, e de um terço mais grosso no centro.

Este cylindro tocado por força hydraulica e volvendo sobre o seu eixo passava sobre o café posto dentro de um cocho, extrahia-lhe a pellicula e deixava-lhe o grão solto.

No Brasil o apparelho mais antigo fôra o pilão individual servido por braços escravos, separando-se depois, á peneira, as cascas soltas do grão.

Esquecia-se o nosso autor da remota separação á vara e do pisoteio da boiada...

Seguira-se ao pilão o monjolo, movido por agua, e a este o engenho de pilões no qual pesadas e duras mãos de madeiras, guarnecidas na extremidade inferior de chapas de ferro, e movidas a um só tempo, cahiam sobre o café e o esmagavam extrahindo-lhe a casca.

Parece o Dr. Nicolau Moreira não ter conhecido o "monjolo de rabo" de invenção campineira.

Com a extensão da cultura, o progressivo caminhar da industria e as relações commerciaes estabelecidas entre o Brasil e as nações mais adeantadas do mundo Europeu, haviam machinas, mais ou menos aperfeiçoadas, vindo substituir os antigos processos, de modo que em 1855, accusada nossa lavoura de estacionaria por um diplomata brasileiro, vira-se um estrangeiro cafeicultor, estabelecido na Provincia do Rio de Janeiro, responder á accusação mostrando que numerosas fazendas possuiam terreiros de pedra, cobertos com argamassa, que, coadjuvados pelas estufas, seccavam todo o café das colheitas. Isto quando em algumas passavam de 30 a 40 mil arrobas. E ainda que nas

mesmas fazendas, além de muitas machinas, para o preparo de mistéres do uso domestico, trabalhavam, movidos por agua pela acção directa ou a reacção, engenhos de pilões, ribas, despolpadores aperfeiçoados que *despolpavam 1.200 alqueires de café por dia, ventiladores, separadores para limpar e igualar o grão, e brunidores continuos* que lustravam o café sem quebral-o.

Representava isto imenso progresso, sob todos os pontos de vista, quer do aperfeiçoamento do producto, quer de economia de energia e tempo que ainda sob o da poupança das forças physicas dos escravos.

Esta revolução no machinario brasileiro do café devia-se sobretudo á iniciativa benemerente do pioneiro de tal transformação William van Vleck Lidgerwood.

Os apparelhos descascadores empregados no Brasil eram os formados de puas-mós circulares, uma fixa e outra movel revolvendo-se esta em um eixo horizontal e podendo afastar-se mais ou menos da primeira, dando passagem a grãos de diversos tamanhos; e os *denteados,* entre os quaes se distinguia a machina chamada *humanitaria* de Lidgerwood & Co.

O primeiro typo, com força de 2 cavallos, preparava 800 arrobas de café em duas horas de trabalho.

Os denteados de Lidgerwood, actuados por motor de 4 cavallos, com ventilador e separador, preparavam, em dez horas, 250 arrobas; os da força de um cavallo, cem arrobas e os pequenos, sem ventilador nem separador, cincoenta.

No genero de apparelhos dentados eram apreciadas as machinas americanas da *Albion Coffee Hillier & Co.* com ventilador, brunidor e separador, dispostos de modo tal que cada um delles executava suas funcções sem intervenção do trabalho manual. A machina, da força de 3 a 4 cavallos, descascava de 400 a 500 arrobas de café, em 12 horas de trabalho; a de 2 cavallos de 300 a 350.

As machinas Lidgerwood apresentavam a vantagem da separação do grão de café, em pequenos e chatos (escolha) em grandes, pequenos e redondos, simulando o móka. Por este motivo alcançava este typo mais 2$000 em arroba, sobre as melhores qualidades de café graúdo ou misturado.

Outras machinas de diversos typos existiam no Brasil para o beneficio, mas muito menos espalhadas.

O systema de descerejamento, de que provinha o *café lavado* era demais conhecido na lavoura brasileira, lembrava o Dr. Nicolau Moreira.

Em vez da antiga mó de pedra, rodando sobre um plano da mesma natureza, viam-se despolpadores, de todas as especies,

e mesmo alguns de invenção nacional. Já em 1866, na fazeenda da Victoria, propriedade do Sr. G. Corrêa da Silva, funccionava o despolpador de Velouche, limpando perfeitamente quinhentas arrobas diarias de café e com a vantagem de augmentar o valor do producto embora apenas custasse setecentos mil réis.

Os despolpadores em uso no Brasil de 1873 eram de dois typos, os de *cylindro* e os de *disco*.

Os primeiros compunham-se de dois cylindros, de um pé de diametro, construidos de madeira e cobertos por uma folha de cobre crivada de furos arrebitados, de dentro para fóra, em forma de ralos ou cavadeiras. Giravam, em sentido inverso, sobre outra peça movel chamada *queixo*.

De uma tremonha, ou *moega,* collocada acima dos cylindros e dentro da qual se ia pondo o café maduro, cahia este sobre aquelles que por uma especie de esmagamento lhe separavam a casca.

Ao sahir do *queixo* a casca entrava por um cano de latão inclinado e os grãos precipitavam-se em um tanque com agua, onde largavam a substancia polposa que os envolvia e donde sahiam, depois de bem lavados, para soffrerem a insolação.

Este apparelho achava-se modificado e reduzido a um unico cylindro, girando sobre uma barra, mais ou menos flexivel, dividida por estrias, parallelas entre si, e inclinadas sobre o eixo da barra e por onde passavam as bagas, uma a uma, afundadas por uma corrente d'agua.

Os apparelhos de *discos,* constavam de certo numero de discos movendo-se em plano vertical. As superficies discoides eram asperas, ou dentadas, de modo a arrancarem a casca do café, cahindo as bagas por canaes inclinados em relação ao eixo em torno do qual giravam os discos. Uma destas machinas achava-se bem divulgada e tinha o nome de *mambucaba*.

Destas duas especies de despolpadores era o de cylindros preferido, por não esmagar o café. Fôra aperfeiçoado por Hallier e Co., graças á adição de uma barra de ferro estriada, e por Lidgerwood e Co. a quem se deviam barras lisas, e de borracha, e o emprego de peneiras de cobre para se seprar o café em dois typos.

Os apparelhos de *discos,* com a força de quatro cavallos, despolpavam 1.200 arrobas de café em cereja, dentro de dez horas de trabalho.

Os de cylindro, pequenos, e movidos á mão, fabricados por Lidgerwood e Co., despolpavam 10 arrobas de café e os grandes, com 150 a 200 rotações por minuto, e movidos por força mechanica, 800 arrobas.

CAPITULO XIV

Aspectos do machinario cafeeiro por Paulo Porto Alegre — Novas machinas operatorias — Controversias sobre as vantagens e desvantagens do despolpamento — Irregularidades na installação das casas de machina — Falta de synergia — Notaveis progressos verificados por Couty em 1882 — Melhoria dos typos de café

Porto Alegre alguns annos mais tarde, em 1878, fazia uma resenha do que era o panorama do machinario do beneficiamento no Brasil, se é possivel assim dizermos.

A's operações do beneficiamento chama este agronomo, bonificação, gallicismo pessimamente empregado, que suppomos jamais haja occorrido no Brasil, onde surgiu, e isto mesmo não de muitos annos para cá para designar operações de desdobramento de valores.

Diversos os processos empregados para despolpar, seccar e preparara o café para os mercados, operações a que se dava o nome generico de *bonificação,* insiste o nosso autor.

Variavam muito, nas diversas provincias do Brasil, os methodos empregados no beneficiamento, de tal modo que, podia-se dizer, usavam-se no Imperio os processos conhecidos nos outros paizes productores, e postos em pratica nestes.

Não haveria muito mais de quinze annos empregava a maioria dos fazendeiros os processos primitivos, ainda correntes na Arabia. Dessa época para cá, e mórmente no ultimo decennio, puzera-se á margem a rotina, não se beneficiava nas boas fazendas de café, senão por meio de methodos racionaes, auxiliados pelos mecanismos mais modernos e aperfeiçoados. Quasi todos os dias appareciam novos apparelhos, ou aperfeiçoamentos dos antigos, observando-se grande movimento nessa via de progresso, revelado pelos constantes pedidos de privilegios.

Assim surgiam seccadores, separadores, classificadores e até apanhadores, em barda.

Bello indicio portanto do melhoramento dos meios mecanicos, que eram e seriam para o futuro, os grandes auxiliares da agricultura no Brasil.

Comtudo, entre tantos methodos adoptados aqui e acolá, para o beneficio, os mais usuaes eram tres.

Assim se resumiam:

1.º — Seccava-se o café durante alguns dias, ao sol, em taboleiros ou nos terreiros, submettendo-se-o depois á acção do pilão, estando a cereja intacta.

2.º — Expunha-se o grão á fermentação dentro d'agua, ou pelo accumulo do proprio grão, até que a polpa ficasse completamente destruida, o que durava alguns dias, e depois seccava-se ao sol. Era este processo menos usado do que o primeiro.

3.º — Entregava-se o grão á acção do despolpador, logo depois de colhido, expondo-se-o depois ao sol.

O primeiro processo dava em resultado o café conhecido sob o nome de *casca grossa* (?); o segundo, um producto muito estimado: o *meio casca* (?). Este, era pouco mais ou menos, o methodo das Antilhas. Pelo terceiro methodo, obtinha-se a qualidade conhecida pelo nome de *lavado*.

A enumeração desta terminologia mostra que o nosso agronomo tinha perdido certo contacto com a patria. Não nos fala das "primeira e segunda boa", etc., e emprega designações que, suppomos, pouco ou jamais usadas no Brasil.

Eram estes os processos mais geralmente usados, embora em todo o Imperio se adoptasse, em cada provincia, um e mais methodos, originarios de outras regiões productoras de café.

Apezar das enormes difficuldades com que havia a lutar no Brasil, da rotina na maneira de se encarar a cultura e amanhar o solo, e outros embaraços semelhantes, tornava-se forçoso, ainda assim mesmo, confessar que, se progredira muito no cultivo do café. Os despolpadores, os ventiladores, brunidores e separadores, mecanicos, eram apparelhos já assaz generalisados nas fazendas de café das provincias do Rio de Janeiro, e S. Paulo, sobretudo nesta, onde, cada vez mais, iam-se substituindo os antigos utensilios e mecanismos do beneficio. Taes em geral as operações essenciaes a que o grão tinha de ser submettido em todas as fazendas, antes de se tornar producto commercial.

Aos nossos agricultores lembrou Porto Alegre diversas machinas beneficiadoras muito apreciadas pelos cafesistas das colonias francezas e inglezas.

Entre os despolpadores os inglezes de John Gordon, Brown e Butler, e os francezes de Frappier.

Os descascadores, ventiladores, separadores e brunidores mais usados e estimados eram os de Meacock (Jamaica) de Waler (New York) de Buchanan (Londres) e os francezes de Halié (Bordéos).

A questão da conveniencia do despolpamento e do não despolpamento foi das que mais agitaram os meios cafesistas brasileiros durante longos annos. E provocaram a inventividade de numerosos constructores de machinas. Sobre ellas estendeu-se Porto Alegre longamente.

Depois de descrever os processos rudimentarissimos da Arabia e os muito primitivos das Antilhas e da Ilha da Reunião refere que, entretanto, nas possessões francezas estava generalisado o emprego do despolpador chamado no Brasil de cylindro.

Relativamente aos despolpadores das fazendas brasileiras, posto que susceptiveis ainda de pequenas modificações, no raio dos cylindros, affirmava o nosso agronomo que eram comtudo apparelhos funccionando perfeitamente bem, e preenchendo o fim a que se destinavam.

Delles havia dois typos: os cylindricos e os de discos.

Os primeiros, machinas de grande simplicidade, compunham-se de cylindros de madeira, forrados por uma folha de cobre crivada de furos, formando uma especie de ralador. Rodavam sobre terceira peça movel, a que se dava o nome de queixo, e em sentido contrario ao desta. Os segundos, formados por uma serie de discos, girando sobre um plano vertical, e de superficies denteadas, provocavam a deslocação da polpa.

Ambos haviam sido, mais ou menos, modificados e aperfeiçoados, o primeiro sobretudo. Passara este a ser composto de um unico cylindro, rodando sobre uma barra flexivel, estriada paralellamente, e inclinada de modo a forçar a quéda do grão, auxiliada por uma corrente dagua.

Entre os dois systemas, dava-se no Brasil, a preferencia aos despolpadores cylindricos, em virtude de não lesarem e mesmo até não esmagarem tanto o grão, quanto os outros, muito embora seu rendimento fosse muito inferior, em quantidade, aos outros de disco. Estes, com um motor de quatro cavallos, despolpavam em dez horas cerca de 1.200 arrobas de cereja, emquanto os cylindricos, nas mesmas condições de força e de tempo, só produziam 800 arrobas. Um destes despolpadores de discos, era conhecido no Brasil, o *Mambucaba*.

A julgar pela preferencia da maior parte dos fazendeiros, mórmente na provincia do Rio de Janeiro, as melhores machinas deste genero eram porém as de Lidgerwood & Co.

O pilão, ainda empregado em algumas colonias européas, ia desapparecendo gradualmente. Seria de todo substituido pelos despolpadores cylindricos de Lidgerwood, que até mesmo quando accionados pelo braço do homem, podiam despolpar diariamente cerca de dez arrobas de grão.

Destes apparelhos sahia o café e cahia em um tanque com água, onde era lavado e desembaraçado da materia polposa, dahi passando aos terreiros.

O café brasileiro apresentava polpa mucilaginosa muito viscosa, e mais adherente ao pergaminho do fructo, do que succedia aos cafés dos outros paizes. Era preciso pois, que o grão ficasse perfeitamente isento dessa materia que attrahia, e retinha com facilidade, a humidade impedindo-o de seccar tão depressa quanto convinha, para um producto de boa qualidade.

Por pouco que a polpa adherisse ao bago, estava sempre sujeita a deteriorar-se, com maior ou menor intensidade, sob a influencia da fermentação rapidamente desenvolvida.

Os chamados cafés lavados, eram considerados no commercio, como as melhores qualidades do Brasil. Não só por mais bem lavados que os outros, como tambem manipulados, com o maior cuidado, em todas as operações a que o grão estava sujeito durante o beneficio.

A qualidade de um café, não devia estar na razão directa do modo pelo qual fôra mais ou menos bem lavado. Precisava principalmente depender do estado de séca feita do modo mais expedito e o mais completo possivel, sem que por isso houvesse necessidade de se recorrer a temperaturas immoderadas.

Assim depois de secco, era preciso pilal-o ou descascal-o. Nas fazendas de pequeno trato, ainda se usava do pilão a mão ou o de engenho de pilões, geralmente movidos por força hydraulica. Nas outras empregavam-se descascadores, para a operação tendo por fim extrahir-lhe o segundo envolucro. Estas machinas andavam já aperfeiçoadas.

Dos descascadores, existiam, geralmente, em uso no Brasil duas especies: os circulares, e os denteados. Ambos, e os melhores, fabricados por Lidgerwood & Co. A elles se achavam ligados apparelhos para ventillar, brunir e separar o grão. Afóra estes, encontravam-se ainda em muitas fazendas, outras machinas de fabricação americana, ingleza e franceza, porém as preferidas vinham a ser as de Lidgerwood, offerecendo a vantagem de poder separar-se o grão pelos tamanhos naturaes, obtndo-se assim de uma e mesma safra, diversos lotes, expedidos para o mercado separadamente. O chato e pequeno, o

grande, os pequenos e redondos, semelhantes ao Moka, correspondiam a typos produzindo preço differente.

Lidgerwood fabricava apparelhos de diversas dimensões, classificados pela força motriz operatoria que demandavam. Dahi o seu grande exito que permittiria ao inventor fazer muito avultada fortuna.

Os descascadores, da força de quatro cavallos, acompanhados de ventilador e separador, descascavam e apromptavam duzentos e cincoenta arrobas em dez horas; os menores, de um cavallo apenas, cem arrobas. Os pequenos que não se achavam ligados, nem a ventilador nem a separador, e movidos á mão, sómente cerca de cincoenta arrobas. Em algumas fazendas, as operações da separação da ventilação e brunimento, se realisavam independentemente. Estes trabalhos de remate, precediam ao enfardamento ou ensaccamento, ultima operação a que procedia o fazendeiro antes de entregar o producto ao mercado. Anteriormente á introducção legal do systema metrico no Brasil era o café ensaccado em saccos de canhamo, que continham sempre quatro arrobas. Mais tarde haviam combinado os exportadores, em admittir-se como conteúdo normal de cada sacca 60 kilogrammas; o que correspondia pouco mais ou menos aquelle antigo peso.

Esquecia-se Porto Alegre de contar que anteriormente a 1872 as saccas de café eram de cinco arrobas, lapso censuravel.

No Brasil em 1882, expendia o Dr. Couty, os engenhos de café sobre raras e honrosas excepções apresentavam como caracteristicas, a irregularidade de formas e a falta de synergia de suas diversas partes, em vez da centralisação das operações da simplicidade e do automatismo da maioria das usinas européas.

Ainda não se introduzira na technologia a *taylorisação* hoje tão apregoada. Diriamos, actualmente, que os engenhos brasileiros, em 1884, eram a antithese dos principios do ensinamento desta disciplina coordenadora do trabalho. Pessimas, a cada passo, as localisações das machinas; muitas dellas tendo custado muito dinheiro não se achavam bem ligadas umas ás outras. Havia repugnancia em relação ao emprego das Decauville que tanto serviço prestavam aos terreiros. Com a maior versatilidade eram desprezados os despolpadores. Verificava-se, emfim, mil e uma vezes dispendio maior e inutil de mão de obra para se prepararem peiores typos.

Considerando o caso brasileiro, em sua extensão, pensava Couty que, apezar de tudo, já se fizera enorme avanço no melhor dos sentidos desde que o machinario agricola começara a

espalhar-se pelas fazendas. Estes ensaios, estas installações, apezar de todos os defeitos, tinham sido uteis por permittirem uma transformação rapida que o espirito rotineiro teria tornado impraticavel.

Perseguidos pelos industriaes que queriam, a todo o panno, vender machinas, muitos fazendeiros haviam, no emtanto, sabido resitir-lhes e feito suas installações, criteriosamente.

O papel do engenho era dar ao café a sua forma commercial. Esmagava-o e arrebatava-lhe a polpa e limpava o grão escoimando-o de todos os detrictos extranhos, por meio de successivas ventilações.

Separava os grãos menos uteis das escolhas, os quebrados, os pretos, os *marinheiros,* os leves demais, e sobretudo isolava os medios de qualidade vulgar, dos redondos que iam dar aquelle moka tão procurado pelos consumidores e os grãos largos e grandes vendidos sob o nome de Martinica, Java ou Ceylão.

Embora restricto, o papel do engenho permanecia consideravel. Para de tal alguem se convencer bastar-lhe-ia ver os resultados dos progressos já realisados.

A melhoria indiscutivel dos typos dos cafés do Brasil, verificada quer pelas exposições nacionaes quer pelas estrangeiras se devia sobretudo ao engenho e ás suas modificações nos ultimos annos. Era o que todos podiam notar, de viso, indo a fazendas como Santa Genebra e Ibicaba. Ainda ultimamente o café do sul do Espirito Santo, o chamado *café da capitania*, até então pouco reputado, depois de manipulado pelos processos do Engenho Central de Santa Leopoldina, recem-fundado, pelos engenheiros Luiz Goffredo de Escragnolle Taunay e Augusto Carlos da Silva Telles, os mesmos inventores do seccador de seu nome, vira as suas cotações majoradas de trinta e tres por cento!

Quando o observador comparava os processos vigentes em 1880 com os do pilão manual, do monjolo, das galgas pesadissimas e grosseiras do *carretão,* destinadas a esmagar a polpa secca, quando se punham em confronto os ventiladores actuaes e os antigos, movidos a braço, e por grande copia de escravos, podiam os fazendeiros brasileiros orgulhar-se do caminho vencido pela industria cafeeira do seu paiz.

Ao tempo em que o Dr. Couty escrevia o machinario de um bom engenho beneficiador constava dos seguintes apparelhos: um primeiro ventilador onde o café se libertava das poeiras e dos residuos. Deste passava a um descascador que tirava a casca do côco e a segunda pellicula do despolpado.

Deste descascador ia a segundo ventilador que escoimava o producto dos residuos dos grãos partidos e ás vezes de outros menos pesados.

Ficavam os grãos uteis, e, com elles, a maior parte dos quebrados, e os mal descascados, libertos do primeiro envolucro a que se dava o nome de marinheiros e tambem os pretos e esbranquiçados.

Este conjuncto heterogeneo cahia no interior de um cylindro horizontal muito comprido, cuja camisa era um crivo que servia para separar os diversos typos.

A conducção do café de uma para outra machina era feita por meio de correias que vehiculavam elevadores de caçamba.

Ia o café das moegas, automaticamente, ao separador e dahi sahia prompto para ser entregue ao commercio.

Nada mais curioso nem mesmo mais elegante do que estas machinas de metal polido fornecidas á lavoura pelas grandes fabricas como Lidgerwoood, Hargreaves, Van Erven, Mac Hardy. Graças a ellas podiam os fazendeiros sem maior mão de obra do que a de um machinista, preparar cem e duzentas saccas diariamente.

Embora as diversas machinas se parecessem bastante umas com as outras havia entre ellas differenças, por vezes sensiveis. As modalidades mais importantes se verificavam para os descascadores.

Havia fazendeiros que se queixavam do typo Lidgerwood. Quando apertado, quebrava o café graúdo; quando frouxo deixava passar os "marinheiros". Arguiam-lhe outro defeito, e este serio. Provocava rachas no café por onde se insinuava, com o tempo, a humidade, manchando de branco o producto. Tambem se dizia que fazia entranhar o pó nos grãos derriçados. Isto o tornava responsavel pelo gosto de terra que muitos encontravam nos cafés brasileiros. Havia fazendeiros que refugavam o descascador Lidgerwood, mantendo-se fieis ás velhas e immensas almanjarras de pilões multiplos, como acontecia em Cantagallo.

Outros haviam substituido o carretão pelos descascadores Hallier ou a *ripa,* apparelho inventado em Ceylão. O descascador Hallier lembrava os moinhos de fubá de duas mós de pedra com um metro e vinte de diametro, quasi juxtapostas, uma fixa, outra movel. Os grãos penetravam no seu intersticio e eram facilmente esmagados.

A ripa, roda enorme de madeira, estreita, com rebordos metallicos adelgaçados, virava muito lentamente entre duas paredes assaz profundas, cheias de café, descascado tanto por meio

da compressão como pelo do attricto lateral. Este nome se adulterara, ao nosso ver, para *ripes* na Provincia do Rio de Janeiro e *ribas* no Norte de S. Paulo.

Fallavam muitos lavradores que taes machinas primitivas quebravam menor quantidade de grãos do que os descascadores horizontaes cujos cylindros giratorios guarnecidos de tela metallica rodavam a pouca distancia de placas elasticas permittindo regular a pressão. Havia o Dr. Couty visto descascadores Lidgerwood e Hargreaves darem resultados excellentes. Queixavam-se os lavradores, tambem, e bastante, dos ventiladores que atiravam fóra muitos grãos, uteis. Outros faziam limpas incompletas.

O melhor era conjugar dois ventiladores pelos quaes o grão transitasse: o modelo Duprat, lançado pela casa van Erven, dava excellentes resultados, graças á sua poderosa insuflação de ar que permittia o isolamento dos diversos typos.

A maioria dos fazendeiros achava o brunimento inutil. Os brunidores Lidgerwood não davam o que poderiam fornecer. A operação era aliás complexa e os typos de cafés brunidos deixavam de se assemelhar porque provinham de manipulação muito diversa. Assim, em Ibicaba, installava-se um concassor agindo por meio de leve trituração entre o descascador e o ventilador. A machina Hargreaves collocava o brunidor entre o ventilador e o separador.

Em muitos fazendas, algumas dellas importantes, como Val de Palmas e Santa Rita na provincia fluminense, o brunimento se obtinha fazendo girar durante varias horas, num cylindro horizontal, saccos mal cheios de café separado e escolhido. O attricto reciproco dos grãos provocava o brunimento. Os fazendeiros tambem se queixavam dos aspiradores.

As machinas para tal fim precisavam ser melhoradas. Achava o Dr. Couty, comtudo, que as Lidgerwood davam optimos resultados. Forneciam quatro typos: os grãos quebrados, pouco abundantes, os chatos e pouco espessos, os chatos miudos formando a grande massa de beneficiados, os redondos assaz variaveis e os chatos "graúdos" da melhor qualidade e finalmente a escolha dos grãos negros "marinheiros" de envolta com alguns grãos aproveitaveis.

Aperfeiçoara a casa celebre em todo o Brasil de William Van Vlek Lidgerwood, e bastante, os seus separadores quer alongando-lhes os cylindros quer permittindo que girassem ora mais e ora menos, rapidamente.

Assim se regulava a proporção dos grãos que passavam extremes da separação de modo que a operação se tornava muito sufficiente sob o ponto de vista do tamanho e da forma dos

grãos. Mas não era tudo: a separação ainda não conseguia ser sufficiente sob o ponto de vista do aspecto e da densidade, requisitos para o commercio essenciaes. Os grãos esbranquiçados, mais leves, e que mais tarde se estragariam ou os grãos ennegrecidos em diversos pontos, cujo gosto era mau, misturavam-se aos outros. Assim o separador não dispensava a catação, os olhos e os dedos dos escravos.

Achou Couty esta operação ultima muito interessante. Fazia-se em dois tempos, sobre peneiras de taquara, que aliás se estragavam muito depressa ou sobre outras de arame, melhores sob todos os pontos de vista, mas pouco utilisadas, provavelmente por causa do preço. Todos os grãos esbranquiçados, ou antes, os menos densos reuniam-se no meio da peneira. Estavam as pretas catadoras tão dextras que separavam este residuo quasi que por acto reflexo. Sem querer olhar para o que faziam desprezavam estes grãos ficando com o que era aproveitavel. Depois de haver collocado dez ou quinze litros no logar onde trabalhavam iam ao lado das companheiras, ás vezes vinte e trinta, todas de pé, em torno de enorme mesa onde se punham a tirar, um por um, os grãos negros, ou manchados, os quebradinhos e os marinheiros escapos ao separador.

Estas operações eram muito rapidas para os cafés bem colhidos e separados.

Quando a escolha se apresentava pouco consideravel um esravo podia catar de 12 a 16 arrobas por dia. Mas quando a colheita e o beneficio vinham a ser mal feitos e os grãos a retirar chegavam a ser 3 ou mesmo 8 por cento, a operação levava muito mais tempo. Uma operadora dextra não podia catar mais do que 2 a 3 arrobas por dia sob pena de fazer serviço mau.

Para a catação destacavam os fazendeiros os escravos convalescentes, as escravas gravidas ou lactantes e "era preciso dizel-o a bem da verdade" os favoritos do pessoal dirigente da fazenda.

Uma propriedade que colhesse quinze mil arrobas exigia uma media de vinte catadores, durante todo o anno, um decimo ou um duodecimo portanto do total da mão de obra util de que podia dispor o fazendeiro.

Assim se multiplicavam as tentativas para dispensar tão grande emprego de braços. O melhor resultado obtinha-se ainda com um ventilador possante adaptado a longo bicame. Os peiores grãos, por mais leves, eram os que mais longe se projectavam; os grãos de melhor qualidade mais densos mais pesados faziam menor percurso, cahindo uns e outros em orificios apropriados.

— 16



CAPITULO XV

O trabalho da catação — Queixas reciprocas de fazendeiros e fabricantes de machinas — Superioridade do apparelhamento brasileiro sobre o javanez, no dizer de van Delden Laerne — Orçamento para um engenho de café em 1885

Tal o trabalho a que obrigava a catação que já se pensava em exportar o café brasileiro para pontos onde ella se realizaria em logares de mão de obra mais abundante e barata, assim como haviam feito os hollandezes com o producto de Java, contava Couty aos seus leitores francezes em 1883. Era aliás o que faziam certos exportadores do Brasil mas em pequena escala. Neste caso estava Gustavo Trinks como nos lembramos de haver ouvido contar, embora, sem sabermos se tal era ou não verdade.

Pensava o sabio biologo que o preparo do café brasileiro não era de todo imperfeito como alguns poderiam imaginar. Pelo contrario! Podia porém ser aprimorado por um methodo de lavagem mais bem estudado e outros de sécca artificial que elle preconisava. Esta ultima parte é que lhe traria discordancias com os especialistas de hoje, os defensores irreductiveis da sécca á sombra.

Quanto a parte do machinario propriamente dito pensava o eminente francez que poderia ser apurada, mas apenas quanto a pequenos detalhes. Os mecanismos fornecidos aos fazendeiros pelas fabricas eram certamente susceptiveis de melhoramentos embora pequenos. Se em muitos casos não davam os resultados promettidos cabia esta culpa ao pessoal que com elles lidava. O grande defeito de muitos fazendeiros (e entre elles alguns dos maiores lavradores do paiz, donos de engenhos de beneficiamento carissimos) vinha a ser o desleixo em não preparar um grupo de operarios especialisados para lidar com as machinas.

Ficavam entregues, frequentemente, a pretos sem intelligencia ou, pelo menos, sem aprendizado mecanico, que não per-

cebiam de todo o momento em que surgiam os inevitaveis desconcertos pequenos dos apparelhos, males dentro em breve largamente aggravados.

O fazendeiro attribuia estes defeitos á qualidade das machinas e logo pensava em substituil-as por novas de outra procedencia. Verberando esta balda, filha da ignorancia, dizia espirituosamente um grande lavrador ao biologo: é frequente vermos fazendeiros que acabam inimigos da primeira casa que lhes montaram as machinas.

Entendeu-se o Dr. Couty com os fabricantes e estes a seu turno lhe expuzeram as queixas. Contaram-lhe que tinham muitos aborrecimentos continuos devido ao espirito autoritario dos fazendeiros. Queria um por exemplo installar um gerador quando se consentisse em levantar de pouco o nivel das aguas abundantes de que dispunha, teria energia muito mais que sufficiente. Não queria outro, de todo, abrir mão de velhas tulhas muito afastadas do engenho. Um terceiro não consentia que se elevasse o nivel da agua represada o que lhe traria energia comparavel a de um motor a vapor. Um quarto, dispondo de agua em abundancia, entendia installar duas turbinas, ou rodas hydraulicas, em logar da unica que lhe bastaria. Um quinto construira uma casa de machinas absolutamente luxuosa e economisava em materia de energia! Mas uma das peiores difficuldades a superar era convencer estes fazendeiro de que não convinha de todo reunir, no mesmo engenho, machinas operatrizes de typos differentes que sempre se entrosavam mal.

Os engenheiros mecanicos, especializados, estrangeiros quasi sempre, que as firmas mandavam ás fazendas, voltavam muitas vezes, irritados por causa dos attrictos com os fazendeiros. Estes frequentemente entendiam dar-lhes lições, ou pelo menos oriental-os. Tambem lhes era desagradavel o contacto com os escravos.

Em seu tão minudente relatorio ao governo hollandez reservou van Delden Laerne certo numero de paginas á descripção das installações destinadas ao beneficiamento do café. E nem podia deixar de o fazer detidamente, tratando-se de tão importante assumpto.

Usavam, relatava elle, os lavradores brasileiros, diversos typos de machinas para o beneficiamento.

Onde não haviam sido assentadas novas installações existiam: 1.º) os moinhos, 2.º) os monjolos, 3.º) os pilões e afinal as *ripas* ou *carretões* que o nosso autor chama *carretaoes*.

Quasi não se usavam os pilões onde o café em côco era descascado entre duas pedras redondas e escavadas.

Tambem se abandonara o monjolo, como machina de beneficiar, affirma Laerne, a descrever pormenorisadamente a famosa machina chineza, lerda mas robustissima e indesmontavel na rudeza de seus orgãos.

Era o pilão mais complicado do que o apparelho celeste. Compunha-se de 6 a 8 mãos, e até mesmo de mais, fazendo o serviço do monjolo mas de modo mais regular e agil.

Os pilões, muito barulhentos, tambem se usavam nas Indias, sob o nome de moinho de pilão chinez.

A *ripa* ou *riba,* (ou *ripes* ou *ribas,* nomes de que o nosso autor se esqueceu) tambem chamada *carretão,* na zona de Santos, era mais perfeita em relação aos precedentes. Tambem se usava no Ceylão e compunha-se de um taboado redondo, de largo bordo, onde havia um rego de largura de 30 a 35 cm., e 45 cm. de profundidade.

Neste rego rodavam duas rodas pesadas de madeira, com aros de ferro, ligadas entre si por um eixo horizontal.

A este eixo atravessava, ao meio, uma barra vertical, posta em movimento por animaes mansos, pela força hydraulica ou ainda por um motor a vapor, graças a algumas rodas dentadas. As rodas, mais grossas no meio do que nas extremidades, eram geralmente das madeiras mais densas como a sucupira, a peroba, o guarabú ou garapa.

A evolução e melhoria do machinario brasileiro progredira, a passos largos, nos ultimos dez annos.

Afim de poupar o trabalho manual e melhorar, por meio de preparação cuidada, um producto mal colhido, não hesitavam os fazendeiros em gastar verdadeiros thesouros em machinas novas.

Sob o ponto de vista da preparação pela machina os brasileiros estavam muito mais adeantados do que os hollandezes, confessava o referendario do Departamento do Interior de Java. Isto porém não vinha a ser cousa de espantar, dada a promulgação da lei de emancipação de 1871 que concentrara a attenção geral para um só ponto, a poupança maxima do trabalho manual.

Em numerosas fazendas o café, em côco ou em casca transportado ao engenho, era pilado, descascado, separado, polido, ensaccado, pesado por meio de machinas. Só requeria como trabalho manual a catação para ser exportado.

Tanto menos escravos no beneficio quantos mais na lavoura e colheita, eis o que se aspirava.

Continuavam pois os fazendeiros do Brasil gastando sommas loucas em seccadores, regos d'agua das roças ás sedes, dos lavadouros aos terreiros e sobretudo em machinas.

Achava o nosso neerlandez inutil indicar aos seus leitores os diversos typos de machinas que vira funccionar. Bastava para o fim que tinha em vista, descrever o consorcio de taes machinas, estabelecido em quasi todas as fazendas por elle visitadas, e podendo ser considerado como typico de tal beneficiamento.

Transportava-se o café secco ao engenho e ahi o jogavam numa moega para ser conduzido, por meio de um elevador de caçambas, a outra moega afunilada, collocada no primeiro andar do engenho. Era ahi atirada ao primeiro ventilador o chamado *ventilador sujo*. Com a corrente de ar ascendente o café pesado descia devagar e a poeira e o chôcho lançavam-se num bicame em declive.

Os grãos pesados cahiam, com as pedrinhas e grãos de areia, numa peneira dupla. A superior, de zinco ou cobre, com orificios redondos, de meia pollegada a 5/8 de pollegada de diametro, tinha uma inclinação para traz.

A outra, pelo contrario, com orificios de 1/8 de pollegada de diametro apresentava inclinação para a frente. A primeira deixava passar os grãos, as pedras e a areia prendendo os seixos maiores e os raminhos. A segunda recebia os grãos, deixando passar a areia, os grão de quartzo escapos á primeira ventilação.

Cahia o café, deante da machina, em outra moega, de onde era levado por elevador, ao primeiro andar. Ahi ficava o primeiro descascador que o libertava da casca, por meio de duas rodinhas de pedra ou ferro. Uma destas era fixa. Girava a outra em torno de um eixo horizontal. Esta apresentava, de um lado, uma rosca, e, do outro, uma porca para approximar ou afastar uma rodinha da outra.

O café entrava pela abertura no meio da rodinha fixa. A's duas rodinhas protegiam uma caixa redonda de madeira ou de ferro.

O café moido vinha ter a uma moeguinha afunilada, onde tornava a cahir, lenta e regularmente, em segundo ventilador geralmente do typo Van Erven.

Tal machina mostrava-se muito pratica. Constituiam-na, como todos os outros ventiladores, certo numero de placas, que, virando, provocavam uma corrente de ar vertical ascendente.

O café partindo do alto, cahia num tubo quadrado, de madeira, com 1,20 de comprimento e atravessava a corrente de ar a ella opposta.

Era a escolha, projectada num recipiente superior, onde o pó e a casca voavam por um buraco aberto na parede. Cahiam

os grãos, por declive, em segundo recipiente quadrado, onde outra corrente de ar separava a escolha pesada da leve.

Ao grão, com peso sufficiente para descer ao primeiro cano quadrado, recebia uma moega. Della era transportado pela terceira vez, por um elevador, ao primeiro andar e afinal ao descascador.

Usava-se, geralmente, naquelle tempo a machina *Andrade* ou a *Macedo,* um pouco modificada. Outras havia, como o *Concassor Ribeiro,* que separava o café por meio de um parafuso, mas a preferencia se voltava, geralmente, para os dois descascadores citados.

O mais usado, o Andrade compunha-se de uma rodinha de madeira, com a espessura de oito pollegadas inglezas, presa a um eixo movel, e virando com o auxilio de uma engrenagem na outra extremidade. A parte chata da rodinha de 40 pollegadas inglezas de diametro, estava revestida de borracha com tres quartos de pollegada, de espessura.

Em frente a esta rodinha notava-se outra, movida por um parafuso, podendo afastar-se e approximar-se da primeira. Ficava collocada em relação a outra de modo a formar com esta um angulo agudo em baixo, porque o café, jogado do funil, era mais volumoso do que o que sahia descascado.

Tal machina dava de 100 a 120 voltas por minuto e podia apromptar, diariamente, uma media de 500 a 600 arrobas. Dava melhores resultados do que a Lidgerwood, exigindo menos força motriz para o mesmo trabalho. Toda a machina ficava dentro de uma caixa de madeira ou de ferro.

Em baixo do descascador existia terceiro ventilador. O café depois de ter passado por esta ultima operação, podia ser separado, o que geralmente ainda era feito a machina.

Sahindo do terceiro ventilador, cahia o café num recipiente onde um elevador o atirava a um separador Lidgerwood, consistindo num cylindro giratorio com uma lamina de cobre, furada e separada em tres compartimentos eguaes, com buracos diferindo entre si em tamanho e forma. Os dois primeiros tinham buracos horizontaes, curtos e longos, por onde deviam passar os grãos de café miúdos e graúdos; dispunha o terceiro de orificios redondos dando passagem ao "Moka".

O separador em "gaze", de ferro, estava em 1884 completamente fóra de uso pois não preparava amostras homogeneas.

Passava o café, depois, para a mão das escravas, mulheres praticas de tal trabalho ou passando por sel-o. Empregavam-se em tal serviço as mães de ingenuos novos ou as adolescentes.

A catação se fazia em mesas destinadas a este serviço, ficando as mulheres sentadas em bancos, ou no chão, quando preferiam acocorar-se. Neste ultimo caso tinham deante de si cestos chatos e redondos parecidos com os *tampahs* de Java. Nelles era o café tambem joeirado, ou, melhor, remexido de determinada maneira que na Malasia hollandeza chamavam *inter*.

Em regra geral, depois da catação era o café polido. Usava-se, para este fim, de um cylindro composto de triangulos (?) de madeira com um diametro de 88 centimetros. Não se comprehendiam ahi os proprios triangulos, cuja espessura vinha a ser de dois centimetros e a largura de 3 cm. Estava o cylindro dividido, segundo o eixo, em quatro espaços de 70 a 76 cms. e dava 55 rotações por minuto.

Geralmente, collocavam-se saccos de café de 44 kilogrammas em cada compartimento. Não deviam estar muito cheios para que o café ficasse bem polido. Ordinariamente permaneciam uma hora apenas no brunidor. O escravo encarregado de o vigiar regulava o trabalho segundo uma ampulheta.

Nos brunidores fechados era o café polido sem ser amontoado. Este typo de machina operava mais depressa com a acceleração das rotações. Tornava é verdade o producto um tanto escuro, devido ao aquecimento exaggerado. A fava ficava mais lustrosa, graças aos oleos que continha, mas ao mesmo tempo passava a ser mais porosa e sujeita ao descoramento em atmosphera humida. Em diversas fazendas era o café primeiro polido e pesado antes de entregue á catação das escravas.

Ao casquinha, preparado á maneira occidental desembaraçava-se, da mesma maneira, da pellicula cornea. A unica differença consistia em que tal café passava a ser logo despejado no segundo descascador sem necessitar transitar pelo primeiro.

Ainda em 1884 expunha van Delden Laerne o caso dos despolpadores cuja industria fizera notaveis progressos e aperfeiçoara-se.

No Brasil eram correntes diversos typos. Quasi não se viam os de Walker e Gordon usados nas Indias. A elles se preferiam o de Lidgerwood, ligeiramente modificado, pelo motivo de que o café a ser despolpado não se compunha de fructos maduros, exclusivamente.

Além do despolpador Lidgerwood viam-se tambem os de Mac Hardy, Hargreaves e outros ainda.

Encontravam-se na massa, sahida do cylindro, fructos verdes. Eram recolhidos, com o resto, numa peneira de ferro cujos orificios só deixavam passar o despolpado.

O verde encontrado na peneira, passava a umas tinas, ou tanquinhos, de onde o levavam ao terreiro por meio de agua.

O despolpado, de accordo com as idéas dos fazendeiros, fermentava ora em dez, ora em quinze e até em vinte e quatro horas. Era depois levado por um encanamento para novo tanquinho cheio de agua, onde as substancias mucilaginosas se desprendiam. O batedor, machina constituida por um eixo de ferro com 30 ou 40 braços de ponta chata, revolvia esta massa mucosa como se fôra uma rosca dentada.

A' agua se renovava diversas vezes e ao despolpado, tornado aspero ao tacto novamente se levava ao terreiro por meio de regos.

Ao se despolpar o cereja tomava-se maior cuidado para que chegasse ao despolpador sem agua.

Para o beneficiamento do café já dispunha o Brasil de apparelhamento mecanico tão aperfeiçoado quanto o melhor paiz cultivador do café, affirmava Peckolt, em 1884.

Depois de descrever nada menos de vinte e seis typos de cafés, arabes (2) das Indias Orientais (10) das Antilhas (9) e do Continente Americano (5) tratava do brasileiro que assim apresentava:

Principiara a entrar no commercio sómente no seculo XIX, sendo o Brasil, entre todos, o productor mais novo; mesmo assim desenvolvera-se a sua cultura de tal modo, que no momento não existia paiz algum, que tanto produzisse.

O café brasileiro apresentava-se de forma regular, pouco alongado, grosso, mais ou menos pelliculado, e de côres variaveis, a saber: verde-azulado, verde, verde-claro, verde-amarellado, amarellado, esbranquiçado, chumbado, etc.; conforme o districto, quanlidade de terreno e altitude da cultura.

Pela côr da fenda, ou sulco do grão, e a côr deste, podia-se pouco mais ou menos, calcular a qualidade de terreno em que fôra cultivado e, pela forma, a altura em que vegetara. Assim, tanto maior estatura, tanto mais arredondado o grão e de maior aroma.

O café brasileiro tinha geralmente aroma agradavel, mais ou menos forte, conforme a posição e a altura da planta; de gosto amargo, mas menos do que o do café da Martinica. Tinha a propriedade do vinho generoso; quanto mais velho, tanto melhor.

Os principaes portos exportadores eram no momento o Rio de Janeiro, Santos Bahia, e Ceará.

No dizer de Rebouças em seu estudo sobre questões agricolas, não havia, em 1885, machinismos de beneficiamento de café que superassem os de Lidgerwood.

A tal respeito affirmava categorico:

"Muitas e mui variadas machinas têm sido inventadas e privilegiadas para preparar o café, tanto no Brasil, como na Europa e nos Estados Unidos; neste paiz, porém, nenhuma poude ainda vencer, em mais de 12 annos de experiencia, as machinas de William Van Vleck Lidgerwood privilegiadas por decretos de 1862, 1867 e 1872."

No seu livro apparece interessante orçamento para a montagem de um engenho completo de café para preparar 500 arrobas ou 7.344 kilogrammos em nove horas de trabalho.

Um despolpador dobrado com cylindros de 47 pollegadas e 24 ditas de comprimento	2:400$000
Lavador seu annexo	450$000
Transmissões correspondentes	831$000
Um limpador de café	450$000
Transmissões correspondentes	387$000
Um descascador	1:900$000
Um ventilador desdobrado	800$000
Dois separadores de cobre de 36 pl. de diametro e 12 pés de comprido	1:000$000
Dois brunidores	1:600$000
Transmissões correspondentes	2:155$000
Total	11:968$000

ou fosse doze contos de réis.

Um engenho destes exigia um motor de 15 H.P. Se a fazenda dispuzesse de força hydraulica uma turbina com regulador, eixo vertical, seus pertences e accessorios custaria...... 6:800$000. Se não seria necessario o emprego de um motor a vapor o que importaria em 9:000$000.

Diz Rebouças que a installação ficaria para:

	turbina	*motor a vapor*
500 arrobas diarias	19:000$	21:000$ (15 H.P.)
250 " "	13:600$	15:500$ (10 H.P.)
80 " "	8:200$	8:800$ (6 H.P.)

Recommendava o publicista, ardentemente, a preferencia do motor hydraulico.

E muito especialmente o emprego dos novos e aperfeiçoados motores hydraulicos.

A machina de vapor exigia combustivel; isto era grave inconveniente para as fazendas diminuidas em seu patrimonio florestal.

CAPITULO XVI

Ensaios de seccagem artificial — Os primeiros typos de seccador — A estufa Guichard — O seccador Taunay-Telles

Desde as primeiras decadas do seculo XIX cogitou-se bastante no Brasil do problema da seccagem artificial do café. Numerosos inventores imaginaram seccadores mais e menos complicados e de resultados sempre mediocres.

Ilidro da Silva, em 1860, consagrava-lhes algumas linhas do seu manual destinado aos agricultores paulistas.

O café despolpado podia ser enxuto e secco em leiras ou estufas. Nestas, em pouco tempo, e nas leiras, em maior prazo, porém, sempre com grande differença do outro, secco com a polpa, continuava a affirmar o agronomo.

Havendo armazens espaçosos, embora não existissem pateos impermeaveis seria excusada a despeza com estufas perfeitas, muito dispendiosas para grandes colheitas. O café despolpado, seccando promptamente, não necessitava senão de poucos dias de sol.

Lembrava o autor o caso de estufas muito economicas usadas por um importador de café, que recebera enorme partida que mais parecia terra do que café e precisara mandar laval-o e, novamente seccar, em logar onde não era possivel obter terreiros de qualquer natureza.

Do proprio negociante ouvira o relato do caso.

Consistiam as taes estufas em salas não ventiladas, não tendo outras frestas senão as portas para a entrada sobre a machina do café, e afim de se o revolver, e outra para se entreterem os focos calorificos. Com sufficiente altura levantava-se um pavimento de madeira, assoalhado com chapas de ferro batido, cuja despeza não era muito consideravel. Em baixo vinham as fornalhas, procurando entreter-se o calor que encandecia a chapa em sufficiente temperatura para seccar o café despolpado. Este podia ser esparramado em taes estufas em grossas ca-

madas, tendo-se o cuidado de o revolver frequentemente. Serviço nada saudavel aliás para os trabalhadores convinha não esquecel-o....

Em 1873 declarava o Conselheiro Moreira que a seccagem por meio de estufas era ainda bem pouco seguida pelos lavradores brasileiros. Entretanto só das fabricadas pelo Sr. Jacob Van Erven existiam, funccionando no Rio de Janeiro já em 1855, 22 além das inventadas pelo conselheiro Paulo Barbosa, Perretier, Gony, Raymundo Pimentel, Casanova, etc., todas patenteadas.

Muitissimo raro o emprego dos taboleiros retangulares tocados por sarilhos.

A sécca artificial constituia problema que, até aquelle momento, não encontrara solução conveniente.

Os fazendeiros preferiam os terreiros aos outros meios de dessecação: 1.° — porque o custo de uma estufa correspondia á construcção de um bom terreiro; 2.° — os trabalhadores soffriam mais pela influencia do calor da estufa do que pela insolação; 3.° — pela difficuldade de se regularem as temperaturas do apparelho; 4.° — por não prescindirem elles do revolvimento do café, circumstancia nociva a saúde dos trabalhadores; 5.° — pelo cheiro da fumaça que o grão muitas vezes adquiria; 6.° — pelo elevado grão hygrometrico em que constantemente ficava o producto; 7.° — porque a estufa em vez de seccar o café podia cosinhal-o em seu proprio vapor aquoso; 8.° — pela difficuldade de ser pilado em consequencia da casca adherir muito aos grãos, apresentando, demais, superficie mui lisa; 9.° — pela existencia, no fim da operação, de muito *marinheiro* ou *piruá*, junto a grande abundancia de *casquinha*.

O Sr. Egydio Guichard parecia haver resolvido muitos inconvenientes das estufas com o seu apparelho apresentado á Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional, em 1868.

O fóco calorifico ficava em condições de nunca poder produzir temperatura superior á do sol de janeiro, e nas experiencias realisadas ás nove horas da manha de 9 de junho a temperatura no interior do cylindro mostrara-se inferior de dois gráos á do ar.

Adoptara feliz dispositivo, por meio da qual o ar aquecido, depois de ter perpassado o café, sempre em movimento, no interior do cylindro, tanto no sentido longitudinal como no transversal, sahia immediatamente para a atmosphera levando comsigo a humidade produzida pela evaporação. Assim preconisava o Dr. Moreira, e muito, a estufa Guichard.

"Em summa, o apparelho representava ao mesmo tempo um terreiro melhor que os de pedra e cimento, um sol constante, de janeiro, sempre no zenith, e os escravos necessarios á manipulação incessante do café. Realisava portanto o *desideratum* de uma atmosphera permanentemente aquecida por um sol de janeiro no seu maximo gráo, isto é das onze da manhã ás tres da tarde.

As vantagens do apparelho podiam ser assim ennumeradas:

1.° — Grande economia de tempo, pois o café podia ser secco no apparelho, entre 5 a 12 dias, quando, em terreiro, gastava de 30 a 60 e mesmo 90 dias.

2.° — Grande economia de trabalho, e evidentemente ficavam supprimidas as operações de espalha e recolhimento de manhã e á tarde, além dos casos extraordinarios de chuva.

3.° — Conservava todas as propriedades do grão, sobretudo a bella côr e aroma, e mesmo aperfeiçoava-as evitando qualquer contacto com a terra e a poeira dos terreiros, embora de pedra e cimento.

4.° — Diminuia o capital immobilisado e as despesas de custeio por isso que um seccador custava evidentemente menos que um terreiro de pedra ou de cimento.

Os inventores calculavam em 25 por cento tal economia.

Applicava-se, tanto ao côco ou cereja, como ao despolpado. Convinha ainda notar que o apparelho permittia melhorar a côr e o aspecto geral do café secco, em côco ou cereja, de modo a fazer-lhe obter os preços do despolpado ou lavado.

Quanto ao emprego dos taboleiros, além de alguns outros inconvenientes, tinha a grande desvantagem de não acudir ás necessidades da extensa cultura que o Brasil possuia.

Externando opinião propria não duvidava Nicolau Moreira em affirmar que, em terreiros construidos, em regra, e applicados processos criteriosos nenhum agente poderia existir mais poderoso e benefico para a sécca do que o bello sol do Brasil.

Cinco annos mais tarde corroborava Porto Alegre as asserções do benemerito presidente da Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional.

Para a sécca eram tambem raros os fazendeiros que empregavam as estufas, porque, segundo geralmente se cria, muito pouco praticas se mostravam ellas para o clima brasileiro, e perniciosas até não só á saúde dos que as manipulavam como ao proprio grão.

Outro processo de sécca ainda mais raro, vinha a ser o dos taboleiros rectangulares. Sobre este ponto havia certos preconceitos entre os fazendeiros brasileiros, cujos escrupulos, convi-

nha fossem mais baseados na pratica. As estufas apresentavam inconvenientes, indubitaveis, mas tambem o seu producto era muito superior ao do terreiro ordinario.

Gaba ahi o nosso autor o apparelho inventado recentemente pelo Snr. Guichard, louvando-lhe a rapidez e uniformidade da sécca conservação da côr e aroma do grão.

Em 1883 commentava Couty que passada a lavagem era muito natural se cogitasse da sécca, que nas fazendas de certa importancia se fazia em terreiros empedrados, atijolados ou cimentados. Uma fazenda de trinta mil arrobas demandava terreiros valendo cincoenta contos de réis, no minimo. A manipulação dos cafés alli exigia, diariamente, pelo menos tres horas, só para o serviço da espalha matutina e do amontoamento á tarde.

Além deste gasto de tempo havia o que a turma empregava no revolvimento do grão durante o dia, aproveitando o sol.

Em todo o Brasil corria a fama da excellencia dos terreiros de certas fazendas. Assim por exemplo os de Ibicaba em Limeira, a celebre propriedade do Regente Vergueiro, com seu hectare e meio de superficie em tijolos refractarios ,que se aqueciam muito melhor. No meio da area uma plataforma, um pouco mais alta, recebia, diariamente, o café amontoado em grandes cones.

Verdadeira comprehensão das manipulações alli reinava, o cuidado com que se espalhavam os grãos em camadas muito finas e igualadas; correspondiam á attenção com que ellas eram revoltas, mas depois de perfeitamente seccas, providencia que obstava as fermentações tardias e o desenvolvimento das vegetações cryptogamicas tão nocivas aos typos e frequentemente occorrentes em tantas fazendas.

A questão da sécca ao sol, ou sob algum processo artificial de apressamento, estava na ordem do dia no Brasil cafeeiro. Todos os fazendeiros a discutiam, muitos delles impacientemente até, assignalando as desvantagens dos methodos então correntes.

Em S. Paulo, por exemplo, as manobras dos terreiros constituiam um dos maiores obstaculos á transformação do trabalho e á colonisação por parceria. Por toda a parte a necessidade da sécca lenta, em dez dias, para os despolpados, em trinta para os cafés em côco, arrastava, além da perda consideravel de tempo e mão de obra um defeito completo de regularidade, na preparação. Ficava, mais ou menos submettida ás intemperies das estações e quasi independentes do homem.

Dahi a depreciação, em qualidade, do producto e mesmo perdas de café insufficientemente secco.

Havia porém forte corrente que enxergava nas operações do apressamento da sécca certo perigo. Muitos fazendeiros receiavam que, rapida demais, modificasse o aspecto do producto diminuindo-lhe as qualidades de gosto e aroma.

Demonstravam, mesmo, positiva repugnancia pela idéa de se inutilisarem os terreiros a que desde longos annos estavam habituados.

Acreditava o Dr. Couty que estes modos de ver não se baseavam sobre factos precisos. Em todo o caso existiam e convinha não desprezar o peso de sua força, perante a opinião publica.

A experiencia demonstrava que, no começo da sécca, os cafés podiam ser orvalhados e até molhados sem que com isto viessem a soffrer. Só depois de certo ponto é que se tornava necessario muita cautela para o seu resguardo.

Assim poder-se-ia começar a sécca nos terreiros e depois de alguns diar levar-se o grão aos seccadores. Assim se evitaria esta rapidez demasiada que muitos exprobravam aos meios automaticos. Diminuindo-se o trabalho das machinas tornar-se-ia o seu emprego mais facil. Seria possivel reduzir-lhes as dimensões adaptando-as ás necessidades de cada operação.

No Brasil pelos annos que corriam, ninguem cogitava das vantagens da sécca á sombra, hoje tão preconizada pelo facto de dar, no dizer dos entendidos, grandes vantagens aos typos finos como esses que a America Central e a Colombia fornecem.

Affirmava o Dr. Couty, que os seccadores realizavam grande economia de mão de obra e de dinheiro mais consideravel do que se poderia suppor.

Assistia-lhe a convicção de que para o aperfeiçoamento da producção cafeeira era necessario obter o genero, por meio da sécca automatica.

Annunciava-se a entrada em scena de uma machina recentemente inventada por dois jovens engenheiros brasileiros: os Drs. Luiz Goffredo de Escragnolle Taunay e Augusto Carlos da Silva Telles, filhos, por assim dizer, do gabinete da Biologia Industrial da Escola Polytechnica, onde os dois inventores, amigos intimos do illustre scientista, director daquelle departamento, haviam realizado experiencias previas, cautelosas e numerosas, antes de offerecer a machina ao publico interessado.

Dois grandes lavradores fluminenses, os Drs. Braz Carneiro Nogueira da Gama e o Commendador Domingos Theodoro de Azevedo Junior haviam-se apressado em installar o seccador Taunay-Telles em suas fazendas. Dos resultados da primeira machina cujo assentamento fôra bastante anterior ao da segun-

da chegavam as melhores noticias. Seccara em dois mezes um terço da safra do distincto fazendeiro. Durante este lapso fornecera uma media diaria de sessenta arrobas de cafés despolpados, perfeitamente seccos. Graças a ella, pudera o Dr. Braz Carneiro transformar quasi toda a colheita em despolpado lavado de primeira qualidade e terminar as manipulações da safra quando os vizinhos estavam ainda preoccupados com o andamento dos serviços de terreiro, a receiar chuvas e intemperies.

Aquelles que haviam examinado os cafés do seccador delles haviam recebido a melhor impressão, achavam-nos superiores ás medias communs, de côr mais homogenea, de um verde claro mais vivo. Tanto ao tacto como á vista parecia o typo haver melhorado. Assim apezar da separação não ter sido perfeita as partidas seccas do Taunay-Telles tinham alcançado excellentes cotações no mercado fluminense.

Mostrava-se o commendador Domingos Theodoro muito animado com as primeiras experiencias da sua machina, esperançoso que na safra seguinte se confirmassem as vantagens.

Os entendidos, como classificadores de café haviam altamente reputado as primeiras partidas e tudo fazia crer que as demais se homogeneizariam sempre do melhor modo.

Quando o grão estava secco, com ou sem polpa, achava-se dotado de todas as suas qualidades alibeis, qualidades que o tempo faria accrescer. Era regra, entre muitos lavradores, só descascarem o côco passados alguns mezes após a sécca porque a espera lhe daria mais sabor e aroma. Taes qualidades ficariam accrescidas pela torrefação, indispensavel complemento das operações da lavagem e sécca.

As outras operações mecanicas de beneficiamento, que alguns consideravam as mais importantes, não influiam sobre o teor dos elementos apreciados dos grãos.

Não havia pressa aliás em realizal-o. Sabia-se de fazendeiros que guardavam as safras de um anno para outro, á espera de melhores preços, Por exemplo, em 1882, muitos tinham deixado nas tulhas, por mezes e mezes, vinte e trinta mil hectolitros de cerejas seccas.

Tratando da sécca artificial dizia van Delden Laerne que no Brasil ella se fazia como nas Indias e não artificialmente. Os ensaios de alguns fazendeiros, como o Snr. Vergueiro, em Ibicaba, não haviam sido acoroçoadores.

Contestando ao Dr. Couty, com a continua má vontade para com o sabio francez, com quem parece ter evidentemente tido verdadeira rivalidade, deprecia o referendario batavo o seccador Taunay-Telles, louvado pelo illustre biologo. Achou-o

complicado e caro. D'ahi a sua pouca divulgação limitada ás fazendas do Dr. Braz Carneiro, Nogueiro da Gama e commendador Domingos Theodoro de Azevedo Junior, cujos nomes aliás cita do modo mais indelicado a tratar o primeiro por *sieur* como se fosse um quidam e ao segundo recusando até o *Monsieur* obrigatorio entre pessoas educadas.

Entretanto outros grandes fazendeiros possuiam a machina, como o Barão Geraldo de Rezende em Campinas, o Dr. Eugenio Teixeira Leite em Juiz de Fóra. E ella merecera distincções das mais elevadas, como o diploma de honra da Exposição de Industria Nacional, mediante parecer e proposta do illustre engenheiro e professor da Escola Polytechnica fluminense Dr. Luiz Raphael Vieira Souto.

Explosões de malevolencia enciumada, diversas vezes demonstradas aos trabalhos do illustre Couty, attingindo tudo quanto elle preconisara ou simplesmente applaudira...

Pouco depois do referendario batavo escrevia Rebouças sobre a seccagem do café mas muito succintamente.

Na primeira época da sécca, estava o café tão sobrecarregado de humidade, de assucar e gomma, que se tornava impossivel submettel-o, sem grave inconveniente, aos apparelhos mecanicos. Era, indispensavel que primeiro fosse ao terreiro abandonar, durante dois ou tres dias, ao sol e ao ar livre, o excesso de humidade, da cereja, e solidificar a gomma e o assucar da sua polpa. Quando se conseguia isto, poder-se-ia, com vantagem, terminar a operação, artificialmente, isto é com correntes de ar aquecido, comtanto que a temperatura não se elevasse tanto que cozinhasse o café.

O seccador Guichard dera muitas esperanças; seccava o café entre 5 a 12 dias quando o terreiro demandava 30 e até ás vezes mais de 60 dias. Conservava todas as propriedades do producto, côr e aroma, dava grande economia de trabalho supprimindo as operações do terreiro, applicava-se ao café em côco, cereja e despolpado mas era muitissimo caro, custava de 15 a 20 contos de réis para poder dar 200 arrobas diarias. E realmente, de mil e quinhentas a duas mil libras esterlinas era o preço que poucos lavradores poderiam pagar.

O seccador Casanova que para a seccagem queimava os residuos de café tambem tinha pequena divulgação.



CAPITULO XVII

O mau beneficiamento do café brasileiro — Descredito do producto — Reparos e exhortações dos agronomos em diversas epocas — Reclamações dos commerciantes — Increpações acerbas

Desde as primeiras exportações brasileiras haviam os europeus emittido opiniões muito desagradaveis sobre o mau preparo dos nossos cafés, declarados muito inferiores dos de procedencia antilhana e arabe.

Em 1860, historiava o Dr. Carlos Ilidro da Silva no *Agricultor paulistano* o caso, commentando-o largamente.

Havia muitos annos, sobretudo de 1850 em deante, procurara-se despertar a attenção dos fazendeiros a respeito da depreciação do primeiro genero da exportação brasileira.

Os grandes jornaes do Rio de Janeiro vinham publicando numerosas reclamações dos mercados extrangeiros, e toda a imprensa repetira as observações a respeito do pouco cuidado com que se beneficiava o café no Brasil. Por esta razão não podia elle entrar em concurrencia, nos mercados mundiaes, como o de outros paizes; havendo sempre grande differença nas cotações, além da sua nenhuma procura, emquanto existiam stocks dos outros.

Quando a producção brasileira era pequena, e por isso, limitado o provimento dos mercados, não se mostrara tão sensivel semelhante mal, que, aliás, se devia, cuidadosamente, ter procurado prevenir, por constituir sempre grande mal á pequena reputação do principal genero nacional. Graças a isto se promovera a primazia em que se achavam os competidores tornando-se muito difficil a concurrencia.

Nenhuma esperança havia de que o preço dos transportes baixasse, porque era sabido, não poder ser muito elevado o numero dos animaes cargueiros, pela escassez das pastagens, e outras muitas razões.

E não era outro o motivo do exaggerado preço dos fretes correntes porque se as tropas pudessem ser augmentadas in-

definidamente iriam acompanhando o progresso da producção, e a concurrencia faria com que o frete se conservasse em um termo razoavel, e supportavel.

Os meios imperfeitos de transporte de que a lavoura dispunha não estavam em relação com a producção, e nem podiam ficar, visto como encarecendo os fretes, em 1855, haviam sempre crescido, sem ter ainda paradeiro. Nãoera possivel equilibrar a producção e seu escoamento dada a impossibilidade de se augmentar indefinidamente o numero das tropas.

Se em annos de colheita regular, o frete tendera sempre a exaggerar, devia-se, necessariamente, contar com maior elevação ainda nos annos de grandes ou mesmo extraordinarias safras.

Estas trariam, automaticamente, a baixa das cotações.

Pelo contrario, muitas razões autorisavam, até, o fundado receio de que soffressem grande baixa, e mesmo a paralysação.

Era patente o atraso em que iam ficando os productores, vendendo o café a 6$100, visto como reduzia o valor a um termo inferior áquelle que o café realisava, quando os escravos custavam 500 e 600$000. Os salarios não passavam, então, de 300 a 400 réis e a alimentação tinha a quarta parte do valor actual, com a circumstancia de serem productores de mantimentos quasi todos os cafesistas, dada a facilidade do supprimento de braços. Agora, aquelles de que dispunham os fazendeiros mal chegavam para a colheita e tratamento dos cafesaes, tornando insufficiente a pequena cultura dos generos alimenticios.

A consequencia, na hypothese de baixarem os preços do café mal beneficiado, seria a completa ruina dos lavradores, não desonerados, com prejuizo para todos em geral.

Esse grande ramo da agricultura brasileira, o cultivo do café, estava realmente ameaçado.

O producto desacreditava-se, sempre, pelo pessimo beneficiamento. Para que todos se convencessem de tal bastar-lhes-ia lançar os olhos para as noticias commerciaes dos jornaes do paiz, quando não se dessem ao trabalho de recordar, os avisos directos recebidos dos mercados estrangeiros.

Havia, além de tudo, o perigo da concurrencia, apezar de algumas antigas zonas cafeeiras, como Cuba, terem deixado de concorrer aos mercados, preferindo outras culturas.

Além de que no Brasil não se seccava o café do modo mais conveniente, ninguem se dava ao trabalho de o *polir,* operação essencial para a conservação do grão.

Este defeito só por si produzia a depreciação porque ainda que o grão fosse de boa qualidade, e pouco perdesse na sécca, não podia conservar suas propriedades durante a exportação por lhe faltar uma operação reputada essencial para semelhante fim.

Mas o descuido brasileiro ia mais longe. A imperfeição do beneficio começava nos terreiros e isto quando não vinha de mais longe, isto é da colheita.

Circumstancia interessante a seguinte:

Até pouco tempo havia accentuada distincção entre o café de Campinas e o do Norte de S. Paulo, e a razão provinha sem duvida do melhor beneficio daquelle. Mas não era o valor chimico do grão que dava semelhante preferencia, pois mais tarde cessara tal differença.

O methodo de colheita devia influir consideravelmente, porque se dizia que muitos fazendeiros deixavam cahir ao chão a maior parte dos grãos, recolhidos com notavel e prejudicial demora, seguindo-se ainda pouco cuidado no abanamento e escolha.

Ou porque houvessem melhorado estas condições, desapparecera a differença, ou então a producção de Campinas tornara-se tão imperfeita quanto a do norte paulista. Não se apresentava outra explicação.

Grande difficuldade offerecia o beneficio de uma colheita avultada, de milhares de arrobas, e nem se podia pretender que todo o café fosse perfeito como de desejar. Mas, ao menos, a maior parte se beneficiasse de modo a igualar o melhor producto estrangeiro, e o resto não se apresentasse tão inferior como costumava ser.

A colheita, na maioria das fazendas, era feita com algum cuidado; se a estação favorecesse a sécca, obtinha-se grande proporção de grãos perfeitos e de bôa côr.

Mas não era isto que occorria ordinariamente nos annos em que havia a calamidade da secca.

Pelo acanhamento e imperfeita construcção dos terreiros, permanecia o café estendido em grossas camadas.

Não havendo muita humidade, soffria sómente a fermentação *vinosa,* que longe de prejudicar beneficiava o producto.

Mas se acontecesse cahirem chuvas copiosas, desenvolvia-se a fermentação acetica que atacava os grãos das camadas inferiores, e lhes fazia perder todas as qualidades, tornando-os perfeitamente inuteis.

A separação completa de todos os grãos deteriorados era em extremo difficil, quasi impossivel. Continuando envolvidos com os bons, durante a exportação prejudicavam aos demais. Ficava o producto completamente estragado, porque tanto valia não se o possuir, como ter-se cousa inutil, como fosse o café fermentado e desprezado nos mercados estrangeiros.

O café era transportado do interior em seccos de algodão, e da mesma maneira exportado para o estrangeiro, embora em melhores saccos.

Este methodo não livrava perfeitamente o genero do contacto com o ar, de que absorvia continuamente a humidade. Em que estado chegaria esse café mal beneficiado, nos distantes mercados estrangeiros!

Desta maneira, como haveria de alcançar bons preços, e ser procurado se alli apparecia em estado que o tornava mercadoria inutil ou pelo menos avariada?

E desde que fosse despresado, morreria a exportação cafeeira e com ella a prosperidade nacional.

Quando mesmo continuasse a exportação dos typos de má qualidade, sua progressiva depreciação faria com que o preço descesse abaixo dos gastos de producção. Traria este conjuncto de factos inevitavelmente aquelle resultado, com a lamentavel circumstancia de ser muito difficil, senão impossivel, a rehabilitação do producto brasileiro.

Além da imperfeição da sécca do café, notava-se que grande massa dos productos que iam ao mercado, não recebia satisfactoriamente, nem o beneficio do abanamento, e no que já outr'ora houvera algum capricho. Observava-se grande porção de cascas moidas, e grãos não descascados. Só isto bastava para tornar o café de bôa qualidade, genero inferior. Offerecia deploravel aspecto, denunciando a falta absoluta de polimento, razão sufficiente para sua repulsa para os consumidores exigentes.

Era geralmente sabido que a casca e o pó absorviam mais promptamente a humidade, e desenvolviam a fermentação acetica ruinosa ao genero.

Não se podia exigir dos fazendeiros a improvisação de terreiros, do dia para noite, nem a installação de machinismos custosos. Mas cada qual se esforçasse por fazer o que estava dentro de suas posses o que frequentemente se dava por desleixo.

Era de uso, quasi geral, em S. Paulo, para o descascamento do café, as grandes rodas verticaes que giravam sobre uma calha chamada *carretão* no oeste e *ribas* no norte paulista.

Esta machina que muito satisfazia, quando bem construida, ao descascamento do café, tambem suppria a falta de outra propria para o polimento.

Feita a primeira ventilação, ou desmonte da casca, como geralmente se dizia, devia o café voltar á machina, em porção sufficiente, que podia ser maior do que a carga ordinaria, ainda dotada de casca. Fazendo-se girar as rodas, por algum tempo, obtinha-se, no grau que se quizesse, o polimento do café. Podia este até ser elevado á maxima perfeição.

Com esta operação ainda se conseguia descascar os grãos, que conservavam o pergaminho. Voltando ao ventilador, sahia o producto perfeito. Podia dispensar a escolha, se houvesse todo o cuidado na sécca e se se empregassem crivos bem graduados, fazendo a separação dos grãos mais pequenos, ordinariamente os mais avariados.

Mas, em nenhum caso, devia dispensar-se a escolha, sempre que o café della necessitasse.

Os lavradores que não usavam o carretão, e preferiam os pilões, precisavam tel-os installados de typo menor e só para o polimento, se vissem que o preço das machinas de brunir era muito superior ao daquelles ou incompativel com os seus recursos.

Os carretões, para polir podiam ser feitos com muita facilidade e pequeno dispendio.

O maior trabalho do productor consistia sem duvida na sécca do café.

Ninguem ignorava a difficuldade da construcção dos pateos de terra geralmente usados. Não sem grande trabalho e dispendio, todos os obtinham ao menos sufficientemente espaçosos; mas era innegavel que este caso tão importante, não merecera, ainda, toda a attenção dos lavradores.

No terreiro estava a chave para a obtenção dos bons preços.

Os de alvenaria exigiam despezas enormes. Um grande fazendeiro fluminense, de espirito esclarecido, recommendava terreiros de tijolos assentados de modo especial, simples e facil porém.

A despesa para a construcção das eiras ladrilhadas não se apresentava enorme. Pelo contrario muito inferior á que demandavam outros meios, alguns dos quaes já tentados por fazendeiros, que recuavam perante a enorme despesa e trabalho.

Se os lavradores fossem preparando, todos os annos, nas épocas de menor trabalho, pequenas secções dos pateos teriam pelo menos a necessaria superficie, quasi impermeabilisada, para

a fermentação vinosa do café. Assim o producto brasileiro não se teria desacreditado tão depressa.

Mas emquanto não se conseguissem bôas eiras, base do bom beneficio do café, ninguem de tal se esquecesse, cumpria empregar toda a diligencia para evitar a ruinosa fermentação acetica, nem que para tanto precisasse fazer mais algum dispendio de braços. Seria elle largamente compensado pelo bom preço do producto.

Muitos contentavam-se em mandar revolver o café de manhã, antes de irem os trabalhadores para outros serviços, e nada mais se fazia durante o dia todo.

Com o tempo secco e muito sol, podia satisfazer aquella operação unica, apezar de ser sabido quanto accelerava a sécca total quando repetida, muitas vezes, durante o dia.

Mas havendo humidade, tornava-se preciso todo o cuidado, para evitar a má fermentação. Indispensavel se impunha o emprego exclusivo dos braços necessarios para, durante o dia, revolver-se o café afim de ser arejado, e não ficar nenhuma camada como que sepultada pelas outras.

Tal trabalho não demandava muitos braços. Dois homens diligentes podiam occupar grande extensão do pateo, sendo facil calcular o numero preciso para este mister, em cada fazenda.

A medida, ao ver do autor, devia ser o espaço que um trabalhador pudesse percorrer em 2 horas, porque, voltando nesse tempo ao ponto do principio poderia praticar, cinco vezes, a operação nos dias grandes, ficando-lhe ainda o necessario tempo para a alimentação e algum descanso.

Por este meio, se não se evitasse, completamente, o deterioramento do café, haveria este, sem duvida, de melhorar muito, tornando-se facil a separação ou escolha.

Em tempo chuvoso impunha-se dobrar o trabalho, segundo a qualidade do terreno das eiras.

Muitas queixas expendiam-se contra os commissarios. Parte era justa e parte não; seriam injustificaveis se os proprios fazendeiros não fossem os unicos causadores das aberrações observadas no mercado.

Os commissarios, não cessavam de pedir todo o cuidado no beneficio, allegando a impossibilidade de reputarem bem os cafés e assignalando sempre o perigo duma completa depreciação.

Infelizmente não eram attendidos por todos, e o pequeno numero daquelles que empregavam algum capricho, diminuia todos os annos, porque perdia seu trabalho, uma vez que os

productos não obtinham preferencia; e a razão de tal era de sobra conhecida.

Ordinariamente só caprichavam os pequenos productores, que não davam grandes commissões. Se o commissario obtinha preferencia pelos lotes melhor beneficiados, e por isto melhor preço queriam todos que tal servisse de regra e fosse o preço geral, acompanhando logo a terrivel ameaça da mudança da consignação, o que era argumento sem replica.

Nesta colisão não podiam os commissarios deixar de adoptar o arbitrio de tomar as qualidades medias como padrão regulador do preço do café superior. E, forçadamente, occasionavam o grande mal do descuido geral, porque vendendo-se pelo mesmo preço, todo o café, bem e mal beneficiado, com tanto que o grão tivesse boa côr, haviam começado a entender os zelosos pelo beneficio que perdiam tempo. Assim seguiam o exemplo mais geral.

O abuso chegara ao ponto de alguns se contentarem em mandar abanar uma vez e proceder logo ao ensaccamento para os tropeiros!

O mal não consistia sómente no prejuizo e injustiça que soffriam os que se esmeravam. Referia-se ao futuro da producção brasileira, muito ameaçada nos mercados consumidores mundiaes.

Cumpria por isso que os grandes productores, naturalmente os que dispunham de maiores recursos, fossem os primeiros a dar o exemplo, para poder fixar as condições do mercado brasileiro no pé de justiça e de igualdade geral.

Era equitativo que aos commissarios se reconhecesse aquella justa desculpa. Mas nenhuma lhes assistia para consentir, que o mercado fosse, como era, tão arbitrario. Isto, precisamente, autorisara exigencias desarrazoadas de muitos e produzia consideravel mal.

Se tivessem, a mais tempo, por accordo geral na praça, fixado regras com que se devessem conformar os productores sobre a classificação dos generos, preços, e preferencias, não occorreria o descuido de que tanto se queixavam e o producto teria melhorado em vez de desacreditar-se.

Dahi só se concluia que todos eram responsaveis pelo descredito, lavradores e commerciantes. Era pois do interesse de todos — negociantes e productores — promover o aperfeiçoamento dos typos do mal preparado e justamente mal reputado café brasileiro.

Em 1878 mostrava-se Paulo Porto Alegre preoccupado com o futuro do café no Brasil sobretudo por motivo do descaso

com que do paiz sahiam os productos da lavoura, mal, senão pessimamente preparado.

Declarava o nosso agronomo receiar que a cultura decahisse chegando possivelmente ao mesmo estado da do algodão, e do assucar. Tratava-se de questão vital, para o futuro do paiz, que devia continuar a ser essencialmente agricola, alargando porém muitissimo mais a escala dessa actividade. Já era tempo de se ter experiencia sufficiente das culturas no Brasil desenvolvidas, e não se levando a mania da imitação ao ponto de se apalpar ora um, ora outro methodo apregoado aqui ou acolá. Não se abandonasse hoje esta cultura por aquella outra de amanhã parecendo prometter maior beneficio pecuniario; este era e seria sempre illusorio. O exemplo de tantas victimas que haviam cavado a propria ruina em tal especulação agricola, devia ser sufficiente para afastar os ambiciosos de tão perfida vereda.

Com um sólo uberrimo admiravelmente adaptavel á cultura do cafeeiro, e clima não menos apropriado ao precioso arbusto, não seria necessario muito mais, além do abandono de certas praticas rotineiras, infelizmente ainda tão enraizadas. Procurassem os lavradores tratar com afinco de boa e constante producção. Assim lhe prodigalisassem todos os cuidados intelligentes, conducentes a augmentar aquella, não esquecendo porém, em tudo isso, um ponto essencial até então geralmente menoscabado o sacrificio da qualidade á quantidade. Era esta a verdade. Só o facto de se vender nos mercados da União Americana, café paulista como procedente de Java, constituia caso para despertar a attenção séria dos fazendeiros. Laboraria em erro, quem julgasse que isto era indicio da bôa qualidade do café brasileiro quando justamente se dava o contrario.

O café offerecido, misturado, e de qualidade inferior, e, como tal, dado como procedente do Brasil, nunca alcançaria preço favoravel. O commerciante, que em nada curava dos interesses e renome do paiz productor, procurava, pela falsa rotulagem, alcançar um beneficio no genero, que, vendido com sincera lealdade, lhe daria prejuizo certo. Não succedia isto a todo o café proveniente do Brasil. Tambem não era surpreza nem segredo para quem quer que fosse que estes factos se reproduziam em todos os mercados, nos Estados Unidos, por exemplo, ou na Hollanda ou ainda onde quer que penetrasse o café do Brasil.

Em 1876, por exemplo, pelas cotações do mez de julho, nos mercados norte-americanos, a libra de café brasileiro em Nova York, valia de 14 3/4 a 18 3/4 cents., emquanto o de

Java attingia de 20 a 23 cents., e até o de Costa Rica de 17 a 19 cents.!

E não se julgasse que tal preço resultara de algum jogo de praça, nem que taes cafés fossem melhores que as qualidades superiores do grão brasileiro. A disparidade das cotações provinha de habitos e preconceitos inveterados, provenientes da qualidade daquelles cafés, que colhidos com maior cuidado, e perfeitamente separados, apresentavam grande homogeneidade.

Era certamente extranhavel, que uma região como Costa Rica, chegasse a obter resultados mais lisongeiros que o Brasil, quando era notorio que esse paiz havia muito poucos annos, ainda se tornara conhecido como productor, obtendo os seus typos preços muito inferiores apenas. Haviam os fazendeiros costariquenhos depressa comprehendido que, o grão são ou bom, não deveria ser misturado com o mau ou deteriorado. Nem ao verde ou pouco maduro. Constituia erro capital, julgar que a separação do grão por tamanhos, e por intermedio de mecanismos, unica e exclusivamente, viesse a ser tudo quanto havia de necessario a fazer-se depois de descascado e polido o café. Tanto havia fava pequena bôa como má, e vice-versa, tanto havia fava grande má como bôa.

Em algumas fazendas do Brasil colhia-se cedo demais. Em outras pelo contrario, deixava-se amadurecer o grão, a ponto de começar este a derriçar logo que se agitassem um pouco os arbustos, o que era inevitavel durante a colheita. Uma e outra cousa tornavam-se prejudiciaes. Convinha absolutamente não prescindir do termo medio. No primeiro caso, havia a mistura do grão verde com o maduro e verdoengo, e em todos os casos a mistura destes com o grão já secco, apanhado do chão conjuntamente com o cisco ou dettrictos vegetaes e a terra, o que tudo passava misturado a ser secco no terreiro.

Este processo irracional, a lavagem em parte o modificava. Mas acaso representaria o café lavado, o typo normal na producção? Entretanto, tal o methodo seguido em sua grande generalidade. Era tempo pois, não só de se empregarem todos os esforços para augmentar a producção e conservar solidamente o lugar proeminente occupado pelo Brasil como productor, como ainda mais, de redobrar de energia para attingir ao maior grau de perfeição possivel, no que respeitava á qualidade do café. Cem saccas de café bom e bem despolpado, depois de lotado e colhido em tempo competente, valessem tanto quanto trezentas, em circumstancias inteiramente oppostas, que se não alcançaria attendendo aos dois factores: qualidade e quantidade? Longe de desanimar, deviam os fazendeiros fazer o esforço possivel para

augmentar a producção, e obter qualidades irreprehensiveis. E tanto a fazenda grande quanto o sitio, estavam nos casos de o fazer. Os meios para tal fim, aliás, simples, indicavam-nos a natureza e o bom senso.

A questão principal aqui, não versava tanto sobre o cultivo, como sobre a colheita e seu *modus faciendi,* e os mais adequados processos para a economia do tempo e trabalho, obtendo-se um producto da melhor qualidade possivel na totalidade, ou então o que mais valia ainda, diversos lotes bem definidos, de modo a determinarem um certo valor fixo e mais ou menos constante da mercadoria.

Era pois capital questão, para todos os interessados, maiores e menores, na cultura e commercio do café, bem se compenetrarem da necessidade da melhoria não só do cultivo propriamente dito, como tambem dos processos de beneficiamento, em todos os pontos e até quanto aos mais insingnificantes pormenores. Não bastava que a maioria o fizesse, sim que todos se empenhassem, com o maior desvelo, em alcançar um fim redundando em beneficio geral. Os que pensavam de modo contrario, e achavam que tudo ia muito bem, veriam e cada vez mais, repetirem-se os casos de depreciação, como o que acabava de ser apontado, relativamente á cotação do café em Nova York, e outros, occorrendo diariamente na maior parte dos mercados em que penetrava o café brasileiro, alcunhado com os nomes de Java, São Domingos, e outros.

Qual seria no mundo o industrial capaz de consentir, (do momento que tal pudesse evitar) que o seu producto fosse desconsiderado, e passasse por fabricado por outrem? Não era sómente com o café, que se dava tal caso, outros productos agricolas do Brasil sofrriam egual desar, como por exemplo, a tapioca.

Depois de umas tantas considerações sobre esta circumstancia de falsa attribuição de procedencias voltava Porto Alegre a demonstrar as desvantagens causadas por um processo de colheita mal entendido, e intempestivamente realisado.

Não havia fazendeiro ignorante de que o grão colhido em tempo opportuno, isto é, quando bem maduro, seccava com maior rapidez, do que outro parcialmente maduro ou ainda verde. Ainda mais. Nenhum fazendeiro contestaria tambem, a affirmação de que era muitissimo mais facil despolpar o grão maduro do que o verde, ou o verdoengo, pois a pellicula fina ligada aos bagos, despegava-se com muito maior facilidade do que a do grão por mais tempo exposto ao sol no terreiro. Dahi se deduzia que, não sendo o grão colhido no perfeito estado de

madureza, haveria perda de tempo e trabalho inutil no beneficio. Mas tal perda de tempo não era o unico mal. O maior e o peior, vinha a ser o damno causado á qualidade do producto.

Pois não era realmente anti-racional, não o indicava a propria natureza, que se não devia colher um fructo em estado de imperfeita maturação? Não se achava por ventura o café no mesmo caso da flor com aroma e do fructo com sabor e aroma? Um e outro, só apresentavam essas qualidades, quando tivessem attingido o grau concedido pela natureza para o maximo desenvolvimento organico e constitutivo.

Estava o grão do café sujeito ás mesmas leis, reguladoras dos outros fructos oleaginosos na geração dos seus elementos chimicos.

Quem desconhecia que o café verde, produzia uma infusão de gosto detestavel e um tanto azedo, o que não era tudo, pois lhe faltava ainda a qualidade mais estimada pelos paladares, o sabor verdadeiramente aromatico, provindo do oleo essencial, que existia formado, e desenvolvia-se, ou volatilisava-se, no grão, por meio da torrefação.

Quando isto não fosse facto sediço, seria sufficiente uma unica experiencia feita com grãos em ambos os estados. A differença entre as duas infusões se revelaria até mesmo ao olfacto e paladar menos sensiveis! Ficava pois averiguado, que o oleo essencial só se desenvolvia, ao attingir o fructo o estado normal de madureza. Esta era por conseguinte, uma das condições exigidas para que o café pudesse ser classificado como de primeira qualidade.

Mas como fazer quando se colhesse o grão por diversas camadas a medida que fosse amadurecendo?

Isto era o que não acontecia na generalidade. Deixava-se ao contrario o café amadurecer demasiado, antes de se dar o começo á colheita, e quando já havia grão derriçado por muito maduro e com o menor movimento produzido pelo vento no arbusto.

Procedia-se então ao que no Brasil se chamava a colheita; isto é, homens, mulheres, creanças e velhos, tratavam de despojar o arbusto de todos os seus fructos indistinctamente. Era esta a verdade, porque, em geral os encarregados de tal tarefa, na sua maioria, destituidos de todo o interesse em relação ao trabalho a que eram forçados, nunca haviam tido a menor noção theorica.

E os que os vigiavam, velavam apenas para que não deixassem de trabalhar. Assim se colhia, ou antes se arrancava, o bago maduro de envolta com o verde, e depois se apanhava do sólo todo o cahido, antes e durante a colheita. Era tudo le-

vado ao terreiro, e o que succedia? Esta mistura de grãos maduros e seccos verdoengos, e verdes, não soffria deseccação regular, pois era claro que os grãos verdes não se achavam completamente seccos quando já o estavam os maduros, e mesmo os amadurecidos. Como a quantidade destes ultimos, era sempre maior recolhia-se esse café do terreiro, para passar á preparação subsequente, antes do verdadeiro tempo.

Se porém houvesse separação, cada qualidade de grão seria secca em separado no terreiro, e só retirada quando se completasse a sécca. Ainda assim procedendo-se haveria economia de tempo.

Bastava comparar com o que succedia com o processo geralmente seguido, do qual, entre outros mais inconvenientes sobresahiam os seguintes: Em primeiro lugar, a operação do despolpamento era mais morosa, porque quanto mais tempo levava o café no terreiro, tanto mais difficil seria separar a pellicula e pergaminho do bago. Em segundo, logo que o despolpamento se prolongasse e o trabalho dos brunidores tambem, alterar-se-ia demais a configuração physica do grão. Produzia o attricto desagregação mollecular, tão sensivel, que se elevava ás vezes a 2%. Em terceiro lugar, a associação do bago em diversos estados de madureza, produzia grande desigualdade de peso, que neste caso, era sempre menor do que si todo elle fosse colhido no mesmo grau de maturação. Em quarto emfim, para obviar a todos estes e outros inconvenientes via-se o fazendeiro obrigado a maior emprego de capitaes para o custeio da sua industria, comprando machinas e apparelhos, que se tornariam inuteis, se o grão fosse colhido de modo mais racional e prudente.

O que daqui resultava, de mais certo, era que os grandes fazendeiros obtinham um genero cuja qualidade não se móstrava superior ao dos pequenos fazendeiros que não dispunham de apparelhamento mecanico aperfeiçoado.

Excepto limitado grupo de homens, a rotina das eras coloniaes predominava na classe agricola brasileira. E isto a esta impedia de comprehender as mais intuitivas verdades. A tal estado de cousas se ajuntasse a falta de conhecimentos elementares e theorico-agronomicos, e não seria para admirar que occorressem tantos erros, reflectidos no plantio, colheita, e preparo do producto.

Em resumo não era difficil obter-se café capaz de alcançar o maximo preço como qualidade e peso. Não se consentisse, que o fructo fosse colhido antes de attingido o grau necessario de maturação. Tambem não se esperasse que estivesse todo completamente maduro. Começasse a colheita apenas houvesse

uma quantidade sufficiente de bagos maduros, e naquelles arbustos em que tal estado se achasse mais avançado.

Principiasse o trabalho com menor numero de trabalhadores, reforçados á proporção que crescesse a madureza da generalidade da carga. Fosse separado o producto das duas colheitas, previas e submettido logo aos processos ulteriores do beneficiamento. Tambem se recolhesse, á parte, o grão colhido no chão, entre o qual se acharia bôa porção deteriorada, que estragaria a primeira colheita, quando lhe fosse misturada.

Afinal se procedesse á colheita definitiva, mas quando só restassem sobre as arvores os grãos de amadurecimento tardio e os mal maduros. Poder-se-ia então por em acção toda a força da gente disponivel para semelhante fim. Insistia o nosso agronomo, com todo o empenho, neste ponto, porque acreditava fosse este o methodo mais rapido, e por conseguinte mais economico, mais intuitivo. E tambem porque, sem equecer a quantidade, assim se cuidaria principalmente da qualidade, que seria superior na quasi totalidade do café, desde o momento em que a sécca, no terreiro, e o despolpamento se fizesse com todo o cuidado.

Recommendava Porto Alegre que se prestasse o maior cuidado quanto ao aproveitamento dos residuos do café, sobretudo quanto ao da polpa e das cascas.

Estes dois ultimos residuos dos cafés eram principalmente muito viscosos, contendo seu succo grande copia de materias saccharinas.

Poderia sua distilação fornecer uma aguardente que, embora fraca, com um empyreuma desagradavel, para certos usos, não deixaria comtudo de encontrar grande extracção tanto no paiz como no estrangeiro, para certos empregos industriaes.

A polpa, egualmente rica em saes alcalinos, mórmente em potassa depois de aproveitados os elementos saccharinos poderia com grande vantagem fornecer este alcali tão util á industria, e precioso como mercadoria. Não haveria mesmo necessidade de se exportar, porque a potassa achava consumo immediato no mercado local. A' vista das vastas lavouras do Brasil, nada mais facil do que se obter esse residuo do beneficio obtido, annualmente, em tão enormes quantidades em algumas fazendas. Producto, cujo custo de fabricação seria tal, que poderia entrar em concorrencia com os similares de outra origem.

Infelizmente, tal não acontecia. A prodigiosa quantidade de cascas e polpas accumuladas todos os annos, depois da colheita, era abandonada á fermentação natural, e depois de quasi inutilisada, restituida, ás vezes, ao sólo do cafesal.

Como adubo mostrava-se muito mediocre, muito embora contivesse azoto e phosphatos. Só deveria servir como tal, addicionado a outro mais poderoso.

As observações de Porto Alegre relativas ao aproveitamento rendoso, alcoolico e alcalino, dos residuos do beneficiamento dos nossos cafés fazem conspicua figura na extensa galeria dos devaneios daquelles que em 1878 viviam a cogitar de chimeras.

Concluindo, dizia o nosso autor, que poucas regiões do mundo, offereciam tamanhas vantagens agricolas, quanto o Brasil, em relação ao cultivo do café. Bastaria notar que, um hectare nosso continha geralmente 918 cafeeiros, produzindo em terras inferiores 674 kilogrammas; nas medias 1.384, e nas superiores 2.022 kilos! Que lucro annual não retiraria pois do seu suor, qualquer homem activo, que por si só, tratasse de um cafesal de dois hectares, quando se calculasse que o minimo que lhe renderia um kilo de café seria trezentos réis?

Já no Brasil se progredira muito em relação a selecção dos typos de café mas o Dr. Couty entendia em 1883 que ainda não sufficientemente. A separação no momento da colheita seria cara mas compensaria. O separador mecanico não podia supprir a tudo, como muitos pretendiam.

Havia fazendeiros, e muitissimos, com inabalavel fé nos resultados do beneficiamento. Para elles era tudo e quasi que só. Quem pudesse e soubesse gastar em bons terreiros e boas machinas produziria optimos typos.

Felizmente uma corrente, em contrario, dava os melhores exemplos, começando por aprimorar os cuidados de cultivo. Nestas condições estavam na Provincia do Rio de Janeiro, entre outros, o Conselheiro Paulino José Soares de Souza e o Sr. van Erven gerente geral das enormes fazendas dos barões, futuros condes de Nova Friburgo e S. Clemente. E em S. Paulo o Dr. João Tibiriçá Piratininga, o Visconde de Indaiatuba, os barões Geraldo de Rezende e de Ibitinga, o conde depois marquez de Tres Rios, o Commendador José P. de Campos Vergueiro entre alguns outros.

Em summa tornava-se necessario incutir a noção de que se tornava preciso afastar as arvores de um minimo, talvez de 20 palmos (4m40). Este afastamento impunha, no emtanto, maior cuidado no afofamento do sólo. A póda devia ser tida como tão imperiosa quanto a carpa; e o emprego da carpideira o mais vulgarisado. A grande maioria dos fazendeiros entendia que as operações mecanicas ou physicas da secca, descascamento, ventilação e separação eram tudo o que representava o beneficiamento.

Ninguem attendia a uma circumstancia da maior relevancia. Devia o preparo, sobretudo, desempenhar um papel biologico e chimico, permittindo ao grão desenvolver certas qualidades de gosto e aroma, quasi nullos no momento da colheita.

Encerrado em envoltorios multiplos, mais e menos assucarados, de cuja natureza ainda pouco sabiam os botanicos, o grão, quando maduro, era constituido por camada verde acinzentada, quasi dura, na peripheria, e quasi molle no centro, um pouco empyreumatica, ou sem aroma apreciavel, com sabor ligeiramente assucarado que quasi mascarava, completamente, ligeiro gosto amargo.

Era sobretudo durante as operações do beneficiamento que as qualidades essenciaes do paldar da futura infusão, se desenvolviam. Adquiria a fava, por meio das modificações lentas, de sua substancia primitiva, qualidades, mais e menos accentuadas, segundo as condições sob as quaes se haviam operado a cultura e a colheita. A saber: variavam ellas, a principio, de accordo com a natureza das substancias originariamente contidas no grão, e, depois, de accordo com as transformações subsequentes.

Provocava a lavagem um trabalho de fermentação, phenomeno bem conhecido de todos os fazendeiros, visto como impedia a conserva das cerejas sem as seccar, mais de dois ou tres dias. O grão adquiria, muito rapidamente, gosto especial caracteristico. Chegava mesmo, ás vezes, a alterar-se completamente, rançava e ficava azedo, como acontecia com os cafés chuvados.

Esta fermentação era acida, alterando as substancias assucaradas e a maior parte das gommosas. Desenvolvia ao mesmo tempo, outros elementos mais estaveis, que aliás passavam por diversas phases.

Não havia, por exemplo, fazendeiro que ignorasse que o café recentemente colhido e novamente molhado, ou chuvado, nos primeiros dias da sécca, não soffria muito porque as fermentações não estavam completas.

Mas, em compensação, não havia cousa mais nefasta do que se chuvarem os cafés, em fins de sécca, porque então ahi perdiam suas qualidades. Provavelmente, porque as aguas arrastavam, pela dissolução, as substancias aromaticas, e amargas, em via de desdobramento.

As transformações chimicas do grão do café eram muito lentas. Envelhecendo elle ganhava qualidades como ninguem ignorava. E a torrefação vinha acabar o processo chimico que lhe dava as qualidades nutrientes.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO XVIII

Estado da chimica do café — A lucta pela obtenção de cafés finos — Observações de Couty e de van Delden Laerne sobre o beneficiamento em geral — Preferencia dos lavradores brasileiros pelo preparo dos cafés de terreiro sobre os despolpados

Estava ainda atrazada a chimica do café, declarava em 1883 o Dr. Couty. Esperava que do seu laboratorio, na Escola Polytechnica do Rio de Janeiro, procedesse o avanço de taes conhecimentos.

Achava o processo mecanico de separação dos grãos nos lavadouros pela agua, intelligente, pois aproveitava as densidades diversas dos grãos armazenados. Fazia-se previa separação dos verdes, ou seccos demais, os *boias,* para depois pôr a parte os cerejas, por meio de comportas successivamente abertas, de forma a fazer com que se separassem nos terreiros por ordem de densidade crescente.

O processo ainda dava, porém, resultados insatisfactorios. Em Cantagallo havia fazendas em que o producto da colheita, antes de cahir nos lavadouros, passava dentro de grandes cylindros com camisas metallicas furadas, por cujos orificios iam passando os grãos, de accordo com o maior e menor tamanho. Eram assaz praticos, afastando os grãos imperfeitos, a terra, os destroços de galhos e folhagens e punham á parte a massa de café verde, secco e em cereja. Exigiam, porém, grandes jactos de agua e um gasto de energia, para o revolvimento dos cylindros, algo dispendioso. Em todo o caso traduziam positivo melhoramento. E o Conselheiro Paulino de Souza estava muito satisfeito com o seu emprego em sua fazenda de Val de Palmas, em Macuco.

Em outras propriedades da zona cantagallense havia largos regos, quasi canaes, de vinte ou trinta metros de comprimento, com muito pequeno declive. Nelles era atirado o café da roça.

Como a correnteza fosse muito limitada, embora continua, dava-se tempo aos grãos a que se reunissem por ordem de densidade crescente. A terra e os seixos depositavam-se no fundo do canal, diariamente dragado. Uma eclusa lateral detinha as folhas, e os grãos, verdes de mais, ou chôchos, que passavam por um crivo metallico. E um tanque interior recebia a massa do cereja.

O processo era bom mas, como se tornava obvio recordar, só podia ser adaptado em fazendas dispondo de grande abundancia d'agua.

Posto o cereja nos tanques, bem separado, occorriam outras operações mais importantes, para o valor futuro do grão. A agua, em contacto com a polpa, penetrava, dissolvendo parte das gommas, resinas e a substancia assucarada de sua massa principal, attingindo pouco a pouco o amago do grão.

Ao cabo de doze horas esta agua perdera a limpidez primitiva. Apresentava reacção acida, tomava o aspecto cinzento baço e sabor adocicado, muito peculiares. Entrementes, o fructo modificava-se, tornando-se mais facil o despolpamento e a sécca. A camada viscosa, que separava o grão da parte externa, desagregava-se parcialmente, bastando ligeira pressão para o fazer estalar, deixando passar facilmente as sementes.

Intervinham, ahi, os despolpadores, machinas conhecidissimas e de diversos typos, muito importantes, pois no Brasil, cada vez mais, predominavam, nos mercados, os cafés despolpados ou lavados. Voltavam os despolpados aos tanques. Discordavam as opiniões dos fazendeiros a respeito do prazo de permanencia, o Barão Geraldo de Rezende, reduzia-o a doze horas. O Commendador José Vergueiro elevava-o a vinte e quatro, o Conselheiro Paulino de Souza a trinta e seis em Val de Palmas.

Era esta permanencia que tornava os cafés lavados do Brasil muito mais caros na Europa. Ficavam mais pallidos, mais hygroscopicos e menos densos. E sua infusão tornava-se menos amarga, o que se explicava, evidentemente, pela perda, nos tanques da lavagem, de parte dos seus principios.

Attribuia-se, e com razão, a maior importancia chimica á lavagem. Dois grandes typos inciaes comprehendiam os cafés brasileiros, os de terceira e os lavados. Estava se criando um intermedio.

Assim acompanhara o biologo um ensaio na fazenda Mount Vernon muito interessante. O "cereja" ficava tres dias inteiros nos tanques cuja agua era renovada diariamente. Sahia dahi para o terreiro sem passar pelo despolpador. Seccava dentro de quinze a vinte dias, muito mais depressa do que os cafés não

lavados. Uma vez descascado dava grãos muito homogeneos, muito bellos como côr, e de aroma mais fino. E cujo travo de amargor era menor do que o dos cafés seccos sem lavagem previa.

Pensava F. Belisario que se houvesse polycultura nas fazendas de café poder-se-ia em dado momento, atirar ao cafesal todos os braços deixados livres pelo desencontro das colheitas.

Entendia o Dr. Couty que isto ainda era impraticavel no Brasil, por deficiencia do numero de trabalhadores ruraes. Nenhum fazendeiro iria abandonar cafesaes para ensaiar o trato da mandioca e da canna. O que se tornava preciso era melhorar, fosse como fosse, os processos de colheita pela transformação da mão de obra e não da cultura.

Mesmo com o café colhido grão por grão, e despolpado, a questão não se achava resolvida. Discutia-se a valer, naquelle momento, no paiz, o caso dos typos. Queixavam-se os brasileiros de que os seus melhores cafés se vendiam sob rotulos estrangeiros. Vivia em summa o seu principal producto depreciado.

Mas tudo provinha do seguinte: o facto de se atirar aos terreiros a mistura dos cafés de todas as procedencias; cafés dos morros e das baixadas, das lavouras velhas e de todas as procedencias colhidos em cereja ou seccos.

Dos terreiros iam para as machinas separadoras e depois ás mesas de escolha. E todos se espantavam de que producto tão maltratado, e já originariamente irregular, exigisse tão custosa mão de obra e conservasse, ao seccar, matizes, volume e formas differentes.

Valendo-se dos dados colhidos em nove fazendas de Cantagallo em 1881-1882 organisou Couty segundo quadro, relativo á proporcionalidade dos typos nellas preparados:

Fazendas	*Despolpado*	*Superior*	*Primeira bôa*
A	87.480	—	35.429
B	81.210	—	—
C	28.920	1.200	37.260
D	—	—	56.580
E	51.600	—	13.920
F	36.960	—	55.320
G	109.740	5.880	107.940
H	—	1.620	115.140
I	34.380	1.200	16.440
Totaes	410.190	10.000	458.029

Fazendas	*Primeira regular*	*Segunda bôa*	*Ordinario*	*Escolha*
A	130.800	—	—	138.649
B	122.340	38.100	74.820	107.840
C	83.760	540	10.020	70.460
D	54.120	6.180	196.880	115.860
			95.195	60.053
F	40.560	3.720	3.660	10.000
G	81.028	4.380	36.720	131.580
H	48.540	3.300	21.300	95.100
I	26.280	900	17.820	185.293
Totaes	655.668	57.050	456.415	915.626

Analysando o seu quadro faz Couty notar que o café despolpado e a qualidade superior do café de terreiro constituiam apenas vinte por cento da producção total. Era infelizmente assim para todas as lavouras brasileiras. Peccava o Brasil pelo facto de fornecer typos medios em demasia quando o seu café, melhor cultivado, melhor colhido e preparado, poderia constar de qualidades superiores.

Enorme differença de preços havia entre os diversos typos. Bastava lembrar que a arroba de despolpado valia 8.000 réis em 1883 e de terreiro superior apenas 5.000 ao passo que não passavam de 3.000 a 2.500 réis a segunda bôa e a primeira regular.

O fazendeiro que obtivera quarenta por cento de despolpado e outros quarenta de terreiro, superior, dobraria o lucro, sem fazer variar sensivelmente os trabalhos de cultura e preparação. Para melhor uniformisação só havia uma coisa: o maior esforço em se colher producto homogeneo. Era o que se fazia na Europa com os cereaes, a uva, as azeitonas. Ahi sim seria attingida esta igualdade de producção, essencial para a obtenção de lucros regulares.

Mas tudo isto não proviria da falta de braços, cada vez mais sensivel? pois justamente não se allegava, a cada passo, esta premencia da falta de trabalhadores ruraes?

Em todo o caso lembrava Couty que muitas fazendas já tinham conseguido realisar progressos consideraveis. Havia algumas em que os preços medios, por arroba, eram altamente remuneradores, acima de quatro e até de cinco mil réis.

A tal proposito publicava um quadro comparativo dos resultados de dezessete fazendas cujos nomes e localisações infe-

lizmente não especifica. Por este quadro se via que o alteamento das medias se devia sobretudo ao augmento de proporção dos despolpados. Não era o beneficio o responsavel pelos preços baixos. Bastava lembrar que as qualidades dos cafés de terreiro, segunda bôa, e terreiro superior, passavam pelas mesmas manipulações nas machinas. Convinha ainda não esquecer que exactamente para os typos inferiores a separação era exactamente mais difficil e mais demorada.

A differenciação dos typos produzidos no Brasil fazia-se muito mais de accordo com as procedencias originaes da colheita e os cuidados da sécca do que pelas manobras automaticas do descascamento e da separação. Interessantissimo quadro acompanha estas considerações.

Explicando os processos do beneficiamento descreve van Delden Laerne operações mais ou menos parecidas com as de hoje, decorridos mais de meio seculo após a impressão de sua opulenta monographia.

"O café, como sáe do cafesal, secco, vermelho e verde, misturado com folhas, galhos, terra e pedras é transportado para a sede em carroças e ahi atirado a um reservatorio ou tanque. Este pode conter de 4 a 8 carroças ou sejam de 2.000 a 4.000 litros. A's vezes até mais; a agua é mais ou menos corrente, conforme o registro de abertura. Mexe-se o café na agua com uns páos ou ancinhos, desprovidos de dentes.

As pedras, a areia, as cerejas vermelhas e verdes, pesadas, vão ter ao fundo dos lavadouros emquanto as folhas, galhos, cafés seccos e chôchos boiam.

Os lavadouros são feitos de modo que tudo quanto boia possa ser levado, com a agua, para um rego ou canal cimentado. A terra adherente aos grãos, ou ás folhas, afunda a estas e os galhos são retirados em massa.

O café é então levado pela agua, por meio de canaes de pedra ou bicame de madeira, ao terreiro.

Para evitar a entrada da agua, existe, onde se põe o café, uma grade de ferro, de forma pyramidal, no lugar onde os grãos cahem e com aberturas de tres millimetros apenas. Assim a agua escoa-se, sem parar, e deixa o café em torno da pyramide.

Depois desta primeira selecção é o café pesado e o remanescente no lavadouro, quer o vermelho, quer o verde, arrastado por um rego cimentado que desce em curva, ou por uma escada de diversos degraus, vae a um reservatorio inferior, gradeado no fundo. Por esta grade passam a agua e a areia.

Quando o café se accumula neste tanquinho, fecha-se a comporta para a retirada da terra e da areia restantes.

Abre-se depois, pela segunda vez, a represa e a agua leva o café a um tanquinho ainda menor, de 110 cm. de profundidade e sessenta centimetros em quadra.

O rego que o conduz além é mais baixo que o precedente, ficando a 55 cm. acima do fundo do tanquinho. A agua leva o grão dos terreiros, geralmente, aos despolpadores se a manipulação é feita como nas Indias Occidentaes.

Com grande espanto, observou Laerne que no Brasil, paiz da monocultura, tal processo era excepcionalmente seguido.

A maior parte da colossal producção brasileira preparava-se pelo systema dos cafés de terreiro. Não attingia a um sexto das remessas totaes aos mercados o que se preparava pelo methodo occidental do "café despolpado".

Geralmente se mostrava mais cuidado o beneficio na zona do Rio de Janeiro do que nas demais.

Constava-lhe que os fazendeiros haviam, como os hollandezes em Java, feito a experiencia de que o aquecimento do café em cereja lhe prejudicava muito a qualidade. Dava, e isto era bem exacto, menos "*café prateado* (?)" mas em compensação maior numero de typos inferiores.

Separava-se tambem, mais facilmente, a membrana prateada do grão, graças a uma fermentação judiciosa do grão despolpado de fresco.

Os sitiantes, e pequenos fazendeiros, eram os unicos a deixar o café cereja amontoado mais de um dia antes de o despolpar na machina do visinho.

CAPITULO XIX

Observações de Porto Alegre sobre o panorama cafeeiro do Brasil em 1878 — Informes exactos e inexactos — As exigencias climaticas do cafeeiro — A influencia dos ventos sobre a producção — Influencias geologicas rudimentarmente expostas — Opiniões e pontos de vista novos emittidos por Couty — Observações de Peckolt

Causou viva impressão nos meios brasileiros a "Monographia do café" de Porto Alegre. Era o manual de cafeicultura mais completo que até então se publicara em lingua portugueza, incomparavelmente mais desenvolvido do que qualquer outro. Revela o estudo consciencioso da bibliographia brasileira e estrangeira e ao mesmo tempo dá-nos a impressão de que o autor manejava imperfeitamente o portuguez. Sua phrase apresenta asperezas de quem vivera alheio ao nosso meio nacional e redigia deficientemente em nosso vernaculo.

Em todo o caso é consciencioso e apresenta, ao nosso ver, uma summula das idéas vigentes na nossa lavoura, ao tempo em que foi publicado. Ignoramos a data do fallecimento de seu autor.

De 1830 declara Porto Alegre, data a verdadeira cultura do cafeeiro no Brasil o que não é bem exacto, ao nosso ver ahi havendo um erro de pelo menos dez annos. Affirma a seguir proposição que nos parece falsa. Em seus primeiros tempos essa plantação fôra de resultados tão desanimadores, que muito fazendeiro houvera que destruira os cafesaes, para encetar outras culturas. Como vemos havia nestas asserções o reflexo das affirmativas menos exactas de Nicolau Moreira, a tal respeito. E' possivel que houvesse algo de verdadeiro mas talvez por causa de repetidas geadas ou de estabelecimento de lavouras em lugares improprios, pois desde 1815 que os preços haviam compensado, e muito, os esforços dos lavradores brasileiros.

Até 1815 pouco mais ou menos, era ainda sobremodo diminuta, a prducção cafeeira do vasto reino americano. Não fi-

zera mais aliás do que seguir a marcha de todas as cousas, da natureza. Começara embryonaria, e em pouco tempo desenvolvera-se, de tal modo, que o Brasil passara a possuir as mais bellas e vastas plantações do Universo, das quaes algumas se achavam em tal pé, que exigiam centenas de braços para a sua manutenção.

A data de 1830 como alhures observamos é um tanto passivel de correcção. Se já em 1825 o Rio de Janeiro exportava quasi um milhão de arrobas!

A não ser nas tres provincias do sul, e com alguma excepção quanto á de Santa Catharina, fôra o café ensaiado, e cultivado em todas as outras. Nunca porém chegara o desenvolvimento de suas lavouras ao nivel das que se encontravam em 1878, no Rio de Janeiro, S. Paulo, Minas Geraes e Bahia. Devia o nosso agronomo igualmente lembrar o Espirito Santo que já então, a menos de grande injustiça, não podia ter sido posto á margem.

Das duas primeiras se podia até dizer, que não exportavam quasi que nenhum outro producto agricola de vulto, o que tambem não é bem exacto. E a producção de Campos? Na fertilissima e tão prospera provincia de S. Paulo, onde se haviam realisado nos ultimos tempos, progressos materiaes dignos de um povo activo e intelligente, abandonara-se em grande parte o cultivo do algodoeiro, para substituil-o pelo do cafeeiro.

Era esta exclusão para lastimar-se, dizia o monographista, num como que surto prophetico, porque o algodão ainda havia de ser, em tempos mais ou menos remotos, uma das principaes fontes de riqueza brasileira, senão mesmo o seu segundo e principal artigo agricola.

Com a diminuição gradual do braço escravo, o unico quasi até então empregado na lavoura do café, devia vir gradual e provavelmente o retalhamento territorial, e a passagem da grande para a pequena lavoura. Seria então, o algodoeiro, producto de facil cultivo para muitos, summamente remunerador para todos os que o haviam abandonado.

O café de S. Paulo era muito apreciado e conhecido nos mercados estrangeiros sob o nome de *café de Santos*.

Em quasi todas as provincias do norte do Imperio achava-se a cafeicultura mais ou menos desenvolvida, mas em ponto relativamente mediocre ás tres primeiras circumscripções centraes.

Esta affirmação como sabemos era sobremodo contestavel. Mediocre era adjectivo sobremodo brando em sua relatividade. Basta lembrar que no exercicio de 1877-1878 havia sido esta a producção: Rio de Janeiro, Minas Geraes e Norte de S. Paulo

2.723.117 saccas; Santos 981.463; Bahia 99.511; Ceará .... 9.756.

Ao ver de Paulo Porto Alegre eram os seguintes os factores indispensaveis á prosperidade do cafeseiro:

1.º — Situação topographica.
2.º — Temperatura atmospherica.
3.º — Sólo adequado.
4.º — Humidade.

Se em toda e qualquer cultura tal conjuncto de circumstancias se tornava necessario, na do café apresentava-se essencial o seu concurso em certas e determinadas condições.

A situação topographica, parecia condição capital, impondo não pequena elevação acima do nivel do mar. Variava nas differentes regiões onde o café se cultivava, entre 200 e mais de 1.000 metros de altitude.

Provinham por exemplo as melhores qualidades de Ceylão dos cafesaes situados entre 650 e 1.200 metros. Além disto tambem era necessario certo afastamento do littoral, as lavouras acaso proximas deste, nunca chegavam a ter o mesmo aspecto florescente, que as mais afastadas. Observava-se bem este facto na grande ilha hindustanica e outras regiões semelhantes.

Quanto á configuração dos terrenos ainda não se chegara a fixar uma regra geral que a pratica indicasse como indispensavel. Provinha isto do facto de que, o cafeeiro prosperava tanto nas collinas como nas chapadas e valles, mas de preferencia nas encostas dos montes expostos ao nascente e abrigados dos ventos maritimos.

As varzeas do Brasil não se prestavam á rubiacea visto como nellas reinava temperatura desegual, geralmente fria, o que alterava a qualidade do producto. Havia no Brasil em tal abundancia, como em paiz algum do mundo, sólos tão apropriados á cultura, quanto os cobertos de matta virgem, existente em todas as suas provincias, nas mais variadas situações topographicas, e ainda de planalto, nos declives das collinas, encostas de serras, e montanhas. Nas planicies baixas e aridas, o cafeeiro florescia, chegando a fructificar, mas não prosperava.

Quanto á temperatura, a que parecia mais favoravel era a de 22,5 cent. media, se bem que crescesse em certos climas, entre 15 no minimo e 26 no maximo. O calor excessivo, e continuo, prejudicava a planta, razão pela qual, em algumas regiões, cujo sol se mostrava muito ardente no verão plantavam-se por entre os cafesaes certas arvores elevadas e frondosas destinadas a temperar o ardor solar.

Por esta ou aquella causa, era entretanto notavel, que em algumas outras regiões da America, como nas Antilhas, entretanto menos que no Brasil, cuja temperatura se approximava á oriental, se preferisse o plantio em descampado, ao abrigado.

Existiam porém variedades de cafeeiros, crescendo perfeitamente em climas de media mais baixa, do que a geralmente admittida como minima, assim por exeemplo succedia á Jamaica onde em altitude superior a 2.000 metros, colhiam-se productos muito finos. Attribuia-se a tal situação o facto de virem os bagos maiores, mais pesados e aromaticos, mas ao mesmo tempo menos abundantes, do que os do cafeeiro das terras quentes e seccas.

O que porém se podia deduzir, sem contestação, era que o clima exercia sobre a planta, como em geral sobre todo o reino vegetal, influencia poderosa, aphorisma ingenuo que o nosso agronomo expendia. Nas collinas do Yemen, a media do inverno variava entre 11 e 18 C, a do verão entre 28 e 37 C., temperaturas bastante proximas das das margens do Parahyba, na provincia do Rio de Janeiro.

Com referencia á natureza do sólo ensinava a pratica a contrariar todas as conclusões theoricas a tal respeito formuladas que o cafeeiro não viçava bem em terras esgotadas ou cançadas, soltas, exclusivamente argilosas ou areentas, por serem muito compactas e em regra frias. Ainda muito menos em terrenos pantanosos ou lodaçaes.

Não sómente a situação topographica, tinha influencia directa no plantio do arbusto, como de sua exposição á influencia dos ventos resultavam effeitos indirectos. Todo o terreno muito exposto a ventos violentos e constantes devia ser abandonado, sobretudo se o varriam os ventos do sul, suéste e sudoente, molestos a todas as plantas, prejudicando-lhes o florescimento. As exposições mais convenientes eram: as de nascente e poente, as menos sujeitas aos ventos impetuosos durante todo o anno. Todavia, quando o fazendeiro não pudesse dispor de taes terrenos para o cafesal que comtudo tivesse os outros requisitos favoraveis podia nelle plantar, defendendo-o do vento, pelo lado em que este fosse constante, por meio de uma tira de matto natural ou artificial de qualquer natureza, comtanto que preenchesse tal fim.

Embora o café produzisse em terrenos de constituição muito diversa quanto á composição mineral, os sólos que pareciam mais favoraveis ao seu completo desenvolvimento e boa fructificação eram os consistentes argillo-pedregosos,, e ricos em ca-

mada humifera, emquanto profundos, e dispondo de certo grau de humidade.

Para o plantio de cafesaes novos, preferiam-se no Brasil os terrenos virgens cujo sólo fosse profundo e rico em humus, terra nova e fresca! Era o proloquio corrente. Isto dava lugar a uma preliminar inevitavel: a derrubada e subsequente queimada da matta virgem.

Escolhida a zona, e feita a demarcação para a plantação de 10, 20, 30, 80 mil ou mais cafeeiros passava-se logo á derrubada. E depois de bem secca a folhagem e toda a vegetação miuda, procedia-se em tempo secco, á queimada cujo producto em cinzas enriquecia ainda mais o sólo de certos alcalis. Mas infelizmente ao mesmo tempo destruia, pela calcinação o effeito da camada superior de humus já existente. Antes, porém, da transplantação ou plantação, recebia o terreno pequeno amanho superficial, quando o cafesal teria de ser pouco extenso.

Ao cafeeiro convinham raramente, a menos de circumstancias extraordinarias muito especiaes, as terras cançadas, as fortes, margozas, inconsistentes, argilosas e seccas. Preferia muito os sólos um pouco ligeiros e pedregulhosos, que concentrassem calor conveniente.

Se ás vezes os cafesaes apresentavam aspecto prospero e mesmo muito robusto, mais nos lugares chuvosos do que nos seccos, era necessario dahi não deduzir aprioristicamente que o seu producto seria superior em qualidade e quantidade, no primeiro caso mais do que no segundo. Contra os factos não havia argumentação possivel.

Muitas qualidades de terrenos podiam servir ao plantio do cafeeiro. Condição capital era que em todos não faltasse este requisito reputado essencial: a existencia de humidade sufficiente a pequena distancia da superficie, ou de camada, que se mostrasse permeavel ás chuvas.

A não ser no Brasil, era difficil, em 1878, e em outras partes do mundo, plantar cafesal em terras de matta-virgem.

Em geral as mais proprias vinham a ser as vermelhas, misturadas de pedregulho grande e pequeno.

Nas regiões seccas, os cafesaes não produziam tão bem nas terras vermelhas, soltas e profundas. Taes sólos seccavam com facilidade, ao passo que nas zonas chuvosas, as arvores se davam perfeitamente nessas mesmas terras. Os terrenos escuros com camada de barro de 8 a 10 centimetros de profundidade, não convinham de modo algum. Os escuros de 50 a 60 centimetros, podiam ainda servir em zonas muito quentes. Os cafeeiros prosperavam, sem duvida alguma, mais em terreno arenoso,

com sub-sólo humifero e pedregoso, comtanto que lhes não faltasse a dose conveniente de terra, propria á vegetação commum. Um terreno com similhante natureza, podia-se dizer que era pouco mais ou menos composto de dois terços de argilla amarellada e um de terra humifera.

Nas terras claras ou brancas, affirmava o Dr. Nicolau Moreira, tornava-se a cultura penosa, pelas repetidas carpas, ao passo que as capoeiras isentas de samambaia provavam bem.

Todas as terras escuras não podiam convir ao cafeeiro senão nos taboleiros, barrancos, ou baixios. As encostas, mesmo as mais inclinadas, tornavam-se proveitosas nas zonas chuvosas ou frias. Ahi estava a principal razão pela qual era muito difficil fixar-se uma regra geral podendo servir de norma para a distancia a medeiar entre as mudas, que devia variar segundo a natureza do sólo e a sua exposição.

O terreno em declive offerecia vantagem em muitos casos apreciavel. Nelle, podiam os cafeeiros ser alinhados em fórma de avenida. As filas estariam assim afastadas umas das outras, os cafeeiros perto um do outro, e os renques em distancias convenientes, de modo a se não prejudicar mutuamente.

Plantando-se em terras muito seccas e quentes, e dispondo-se os cafeeiros na mesma linha, distanciados uns dos outros de metro ou metro e 30 centimetros, afastando-se os renques de 2 a 3 metros uns dos outros, seria talvez mais facil não só os cultivar como fazer a colheita, pois assim se poderia percorrer as avenidas sem tocar nos ramos inferiores que muitas vezes tangenciavam a terra. Tambem nas regiões chuvosas se deveria proceder do mesmo modo, distanciando-se as linhas de tres metros a 3 metros e 30 centimetros, e as plantas de 1 a 2 metros entre si. Desta fórma se formavam fileiras, com a vantagem de se protegerem os cafeeiros dos ventos e das tempestades fortes, porque os ramos entrelaçando-se reciprocamente se sustinham.

A vantagem deste methodo de plantio era incontestavel se se calculasse que, o mesmo espaço assim plantado era capaz de encerrar um numero de pés muito maior, do que o que podiam conter os cafesaes com as distancias ordinarias, onde além disto a cultura e a colheita se tornavam mais trabalhosas.

Como vemos o nosso agronomo reflectia idéas misoneistas admittindo o plantio das lavouras com tão insufficiente espaçamento.

Quando no Brasil se pretendia plantar um cafesal, os lavradores praticos serviam-se de um indice natural para ajuizarem das qualidades do terreno, o aspecto da vegetação que o

cobria. Raciocinio sem duvida alguma rotineiro, e entretanto tambem observado em todas as demais regiões, onde a pratica servia de bussola ao agricultor. A existencia de certas arvores, como a peroba, o pau d'alho, o cedro e outras, indicava no Brasil bôa terra. Quando não existia vegetação caracteristica apreciavelmente, preferiam-se as encostas das collinas e montanhas, apresentando sólo argillo-pedregoso, de côr flavo-rubra.

Via-se pois que o café podia produzir em terrenos de composição muito variavel. Como condição imprescindivel requeria certa humidade, que a raiz ia buscar á profundidade de dois pés. Merecia tal circumstancia a maior attenção, pois nos annos chuvosos notavam-se colheitas muito abundantes em toda a especie de terrenos, emquanto que em outros, de secca mais ou menos prolongada, os cafeeiros plantados em massapê ou areia, produziam fructo amarellado e semi-murcho, e ao contrario os que se achavam nas margens ou proximidades de rios, ou em montes argillosos, onde a evaporação mantinha certo grau de humidade constante, conservavam todo o vigor.

No que respeitava a configuração do terreno nada se podia determinar de positivo.

A preferencia da rubiacea para os sólos em declive, nos montes e collinas ferteis, e ao mesmo tempo a pouca utilidade que em geral estes sólos inclinados tinham para outras culturas, fizera talvez com que para elles convergissem, como de facto se dava, as maiores plantações de café. A observação, obvio é lembral-o, traduz bastante ingenuidade do nosso autor. Não obstante, continuamente se viam egualmente, bellos cafesaes em planicie, como na Guyana Hollandeza, onde occorriam duas colheitas annuaes. E isto em lavouras situadas em terrenos de natureza pantanosa á borda dos rios, que os guyanezes sabiam drainar e amanhar com grande apuro. Para formar cafesal em baixada, começavam examinando a inclinação do terreno, quando proximo de algum rio. Depois o dividiam em quadras fechadas, por alas de arvores fructiferas e outras plantas, como bananeiras e algodoeiros. Abriam então sargetas, em distancia de 30 centimetros de cada ala, para que as aguas pluviaes ahi se estagnassem e se repartissem por todos os outros cortes da terra, entretento dessa fórma um grau de humidade mais ou menos regular.

Para se avaliar do alto espirito de Luiz Couty, de suas faculdades de percepção e apprehensão nada mais será preciso do que percorrer as paginas do seu *Étude de biologie industrielle sur le café,* monographia apresentada em 1883 ao Conselheiro

Ignacio da Cunha Galvão, director da Escola Polytechnica do Rio de Janeiro.

Obedecia o joven sabio francez a uma determinação da congregação desse instituto superior que o incumbira de realisar um inquerito sobre os coefficientes da producção cafeeira nas zonas fluminense e paulista.

Tendo visitado dezesete fazendas fluminense e paulistas das zonas de Cantagallo e Campinas, apresentou assaz volumoso trabalho, onde pela primeira vez, na bibliographia do café, vemos apparecer uma serie de dados e pontos de vista muitos dos quaes dignos da maior nota.

Começou por estudar os aspectos biologicos da cultura e da preparação.

Resumindo impressões dizia que na zona paulista era a terra pelos seus factores geologicos o grande regulador da vegetação. Na de Cantagallo era esta sobretudo influenciada pelo clima e as condições de insolação.

Parece-nos não o haverem impressionado as condições topographicas dos terrenos de lavoura no emtanto tão importantes ou mesmo capitaes quanto ao problema do combate á erosão. Entre os paulistas teria no emtanto, queremos crer, ouvido referencias ás terras de "chão parado" e as "penduradas" incomparavelmente menos apreciadas que as primeiras.

Em S. Paulo dizia-se que havia quatro terras proprias para café: massapé, roxa, salmourão e barrenta. A massapé, com suas variedades, era de todas a mais importante. Permeavel, muito hydraulica, resistia ás seccas, optima para cereaes dentre as suas variedades; a preta passava por ser a melhor graças aos saes de ferro. Nas baixadas seria talvez um pouco humida demais.

A roxa contava os seus fanaticos e tinham-na geralmente como sendo o melhor sólo cafeeiro da provincia embora, nos altos, fosse secca pelo que o nosso autor percebera ser o salmourão a mais recommendavel. Menos rendosa como cerealifera era comtudo optima para os cafesaes que nella podiam envelhecer extraordinariamente, embora reclamando carpas melhores e mais frequentes. Verificou Couty que o raizame do cafeeiro no salmourão ostentava muito mais vigor do que nas outras terras.

A barrenta era de todas a menos apreciavel. Della affirmavam os fazendeiros paulistas que pelo muito matto produzido e insectos nella creados tornava-se "muito suja".

Em Cantagallo notavam-se dois sólos, um argilloso, de origem granitica, e outro calcareo. As terras de cafesal eram soa-

lheiras de noruega, de serra abaixo e serra acima conforme a altitude.

O districto cantagallense mostrava-se todo proprio ao café, mas a vegetação se apresentava sobretudo bôa nos soalheiros altos; nos soalheiros calcareos a seccura das terras era facil e precoce. As formidaveis derrubadas haviam transtornado muito as condições climaticas, modificando o regime de aguas e as condições de humidade athmospherica.

Em summa a região tornara-se mais secca e mais quente, o estado da atmosphera e a abundancia maior e menor, de chuvas eram, muito mais do que o sólo, os reguladores da vitalidade dos cafeeiros.

Em 1884 publicou o Dr. Theodoro Peckolt a sua *Monographia do café*, quinto volume de sua *Historia das plantas alimentares e de gozo do Brasil* cujo primeiro tomo se imprimira em 1871.

Este excellente trabalho do eminente chimico allemão versa muito mais sobre a chimica do café do que sobre a agronomia do cafeeiro.

Sob aquelle ponto de vista, era, realmente, a primeira obra da serie realisada no Brasil embora já diversos experimentadores houvessem feito alguns ensaios sobre o assumpto, mas em reduzida escala. Tão acurado estudo realisou Peckolt que procedeu a innumeras analyses qualitativas e quantitativas sobre não só a polpa, a mucilagem, o pergaminho, a casca e as cinzas do café, como sobre as flôres, folhas, casca, e raizes e cinzas do cafeeiro. Tal a sua meticulosidade que o levou até a pesquizar os componentes chimicos de folhas de plantas parasitarias do cafeeiro como as da herva de passarinho onde descobriu vestigios de cafeina e de acido cafétannico a que dosou!

Comprovou as analyses de uma serie consideravel dos mais eminentes chimicos estrangeiros, relativas ao café, desde os trabalhos de Runge, o descobridor da cafeina em 1820 até as experiencias contemporaneas no lapso de dezesete annos em que viveu em Cantagallo numa faina exhaustiva de pesquizar os elementos dos cafés procedentes de terrenos geologicamente diversos.

Assim dosou a cafeina, os diversos acidos, o oleo essencial ou steroptena do café, a humidade e cinza, a materia gordurosa e a cellulose, a glycose, a resina etc., dos cafés fluminenses, mineiros, paulistas, bahianos, de terrenos graniticos quartzosos e calcareos, estabelecendo confrontos interessantissimos e de notavel valia, como subsidio para as pesquizas physiologicas que já se iam realizando abundantemente, inclusive no Brasil com Jo-

bert, Couty, João B. de Lacerda, Eduardo Guimarães, Niobey, Carlos Teixeira.

O capitulo consagrado por Peckolt á botanica do cafeeiro é summario e o seu historico tambem muito deficiente, sobretudo quanto á parte brasileira. Basta dizer que affirma haver sido o cafeeiro introduzido no nosso paiz em 1760 (sic) por um brasileiro "o Snr. Palheta" a quem propunha que se erigisse uma estatua (assim como outra ao chanceller Castello Branco) em frente a entrada da antiga chacara de João Hopmann em Matta Porcos, no Rio de Janeiro.

Como bibliographia cafeeira do Brasil até 1884, cita Peckolt apenas a *Arte da cultura do café* do Dr. Agostinho da Cunha, a *Memoria* do Barão do Paty do Alferes, a *Monographia* de Burlamaqui e a *Historia e cultura do cafeeiro* do Conselheiro Nicolau Moreira. Não se refere aos trabalhos do Padre Aguiar, de J. Silvestre Rebello e sobretudo aos estudos, aliás seus contemporaneos, e tão notaveis, no emtanto, de Couty.

Valendo-se da experiencia propria, e longa, decorrente dos dezesete annos de permanencia numa zona de enorme importancia, como a de Cantagallo affirmava Peckolt.

"O cafeeiro prospera de preferencia nas collinas e mesmo sobre as montanhas, do lado exposto ao sol nascente, que é chamado *soalheiro* e nos logares em que o demasiado ardor do sol é suavisado por chuvas moderadas, gozando a frescura dos orvalhos; segundo a experiencia dos agricultores, produz menos nos terrenos do lado occidente, que chamam *noruega*: como se póde ver nas tabellas analyticas, o café colhido desta posição contem sempre menos aroma".

Não prospera nos terrenos muito humidos e nos terrenos alagados, como tambem não dá bem na vizinhança do mar".

A escala dos terrenos para produzir o melhor fructo e a maior porcentagem de aroma seria a seu ver a seguinte:

1 Terra vulcanica
2 " calcarea granitica
3 " quartzo-granitica
4 " granitica
5 " calcarea.

O terreno vulcanico, que em geral não existe aqui onde se cultiva o café, fornece o fructo mais aromatico.

A nossa terra propria para o café é a do matto virgem, que se póde dividir em: 1) terra argilosa; 2) terra calcarea e 3), terra areenta, estas tres, com as suas combinações reciprocas, fazem as differentes qualidades do terreno".

CAPITULO XX

Observações tardonhas dos nossos agronomos sobre as consequencias da erosão nos cafesaes — Conceitos de Francisco Belisario — Agricultura de nomades — A devastação florestal intensa — A impraticabilidade de adubamento chimico, nos cafesaes em 1883 — Considerações judiciosissimas de Couty, Rebouças, Laerne

Acerca dos maleficios da erosão sobre as lavouras brasileiras, em terrenos montanhosos, tarde começaram os nossos agronomos a pronunciar-se.

Geralmente se contentavam em verberar a destruição das florestas, assim mesmo como que incidentemente.

Moreira e Porto Alegre como que não se interessaram pelo caso para o qual, em 1882, chamava Francisco Belizario a attenção publica em commentarios lucidos e dos mais vivazes.

Assim nas suas *Notas de um viajante brasileiro* recordava:

"Os agronomos brasileiros que tanto falam em estercar os morros de café, esgotados pelas primeiras plantações, deveriam primeiro ensinar os meios de conservar o adubo natural já existente, que as chuvas torrenciaes arrastam e precipitam nos corregos".

Falando da decadencia das lavouras cafeeiras fluminenses e mineiras dizia Francisco Belisario em 1882:

"A antigo e intelligente fazendeiro do Rio de Janeiro ouvi um dia comparar a lavoura de café á mineração do ouro em Minas, donde elle era natural. — "Tem muitos pontos de contacto, dizia-me; havia outr'ora este rifão: *pai mineiro, filho cavalleiro, neto sapateiro*, isto é, pai enriquecido, filho gastador ou prodigo, neto pobre.

E na verdade onde param as grandes fortunas formadas no Brasil? Todas têm sido dissipadas; si algumas vezes os filhos as conservam, os netos as deitam fóra.

Por outro lado, o aspecto, dos terrenos o modo de trabalhar, tem alguma similhança. O lavrador de café derriba des-

ordenadamente matas fertilissimas, emprehende obras immensas, mas sem plano nem estudo, e sempre de caracter provisorio; assim, desvia corregos, faz grandes açudes, caminhos difficeis e dispendiosos, desaterros e aterros extraordinarios.

Quando a fertilidade das terras está esgotada, abandona os morros cobertos de sapé, e vae para diante derribar novas mattas e continuar o mesmo systema de destruição, á procura do veio de ouro, chamado café.

Assim fazia o minerador; ha em Minas logares onde admira ver o revolvimento que soffreu o solo; desviaram-se corregos e ribeirões, aluiram-se os morros consideraveis, alagaram-se planicies, encheram-se varzeas de cascalho, e quando tudo ficou explorado, destruido, revolvido e esterilizado, a população desappareceu, assim como havia desapparecido o ouro, de que, aliás não ficaram outros vestigios senão estes que descrevemos, pois nem as fortunas se conservaram".

Si tal o aspecto de serra-acima, o de serra-abaixo ainda se apresentava mais desolador. Todos conheciam a decadencia das suas cidades, villas e portos, outr'ora entrepostos de commercio de certa importancia, desde Cabo-Frio até Angra, Mambucaba, Iguassú, Estrella, Magé, Porto das Caixas, etc. Nellas não se constuiram novas casas, as que existiam cahiam tendo perdido quasi todo o valor.

Elle proprio, reparador, percorrera alguns desses municipios outr'ora ricos, com largo intervallo de annos.

Fazendas outr'ora prosperas, *moentes* e *correntes,* segundo a phrase secular estavam abandonadas; por toda a parte os estigmas da velhice e da decadencia. O fazendeiro, montando a sua fabrica, derribara a matta mudava a plantação para este ou aquelle logar; e a fertilidade das terras fôra desapparecendo, o pousio não era mais sufficiente para restituil-a, pois, em logar de capoeira grossa só nascia herva rara e inutil. Com a pobreza do solo viera a pobreza para todos. Em muitos destes municipios conhecera homens abastados, ricos mesmo, que, tendo empregado a fortuna no logar, achavam-se agora mui reduzidos, acompanhando o geral empobrecimento de quanto os cercava.

No registro de uma fazenda assucareira antiga, vira contas de vendas de assucar anteriores a 1830 de 3$500 a arroba. Pelo valor da moeda representariam então o dobro. A fertilidade das terras fôra desapparecendo, a canna definhando com pragas, então desconhecidas, e o genero fôra baixando de preço, quando justamente tudo o mais encarecera.

Na triste viagem realisada ás reflexões do observador aggravavam as condições excepcionaes da quadra. Começara-se a

safra de canna e nada rendia, quasi nem crystallisava o caldo!

Tinha havido em janeiro grande secca; depois chuvas insufficientes por alguns dias, e a secca recomeçara, prolongando-se até o inverno.

Os cannaviaes pareciam sapecados pelo fogo ou pela geada, as cannas estavam ôcas os mantimentos tinham falhado!

Em casa de um dos seus antigos amigos, homem formado e intelligente, estivera com os fazendeiros da sua vizinhança. A conversação versara como era natural, sobre questões agricolas e falara-se da difficuldade de obter do jornaleiro do Brasil trabalho constante e aturado — "Como não será assim, disse o hospedeiro do viajante num paiz fertilissimo, onde basta lançar a semente na terra para que tudo brote com profusão!"

E deixando-se levar a uma philosophia amarga accrescentava:

"Vá dizer a um brasileiro que o seu paiz não é o mais fertil do mundo, admiravel, extraordinario! Não acreditará! E' fertil certamente; ha mesmo logares de assombrosa fertilidade. Não deixa, porém, de ser igualmente certo que nós no Brasil tomamos a fertilidade transitoria que os seculos accumularam debaixo das mattas virgens, como o estado ordinario e normal das terras, o que é a maior das illusões. Derribada a matta, utilisada, a uberdade expontanea dos primeiros annos, a terra, no geral do Brasil, como em toda a parte, precisa ser tratada convenientemente, e fertilisada por meios artificiaes e trabalhosos".

Nada mais exacto do que esta apreciação.

"A differença radical entre o aspecto do nosso paiz e o destes está em que a nossa agricultura é nomade. Agricultura nomade parece um paradoxo; mas que outro nome dar a essa cultura extensiva, levada ao ultimo excesso, sem ter em conta o valor da terra e só o da mão de obra?

Rebatendo umas tantas idéas de devaneadores accrescentava Francisco Belisario, falando das difficuldades do estercamento nos terrenos ingremes:

"Para o fazendeiro de café não soffre duvida, como suppõem no nosso paiz certos lavradores de gabinete, que o cafezeiro dê perfeitamente sendo estrumado. Todos têm experiencia nas plantações das hortas e dos arredores das casas. A questão, porém, se apresenta sob outro aspecto; o cafeeiro estrumado produz perfeitamente; mas para cultival-o em grande escala, com estrume, nos nossos morros ingremes, lavados pelas

chuvas torrenciaes, de difficil accesso, a empreza se afigura dispendiosa e effectivamente o é".

Nada mais sensato do que estes conceitos.

Tendo as terras pequeno valor, entre o fazendeiro que produzisse café exclusivamente em estrumes, e outro que se utilizasse da fertilidade expontanea das mattas virgens, este ultimo, que aproveitara um dom gratuito da natureza, ficava sob o ponto de vista commercial e industrial em condições de grande superioridade sobre o seu competidor, que empregasse meios onerosos.

Assim se explicava porque as terras, que relativamente valiam pouco, iam sendo abandonadas á medida que perdiam a primeira e poderosa fertilidade.

No estado da lavoura de café no Brasil o que parecia pratico ao arguto observador era o seguinte: aproveitar a utilidade gratuita, representada pela uberdade das mattas, e ir ao mesmo tempo accumulando e utilisando todo o esterco que pudesse produzir e reunir. Este se empregaria desde logo nas replantas dos cafezaes existentes e no melhoramento dos pés enfraquecidos, mesmo em pequenas plantações simultaneas proximas do estabelecimento e em bons terrenos e, finalmente, na cultura dos cereaes, que assim não devastariam, tantas terras, impedindo que pelo repouso se refizessem convenientemente. Cultivar café, no valle do Parahyba, exclusivamente com estercos e em larga escala, o que exigiria a compra de enormes partidas de fertilisantes, não era, pelos annos de 1882, praticavel sob o ponto de vista industrial e mercantil.

A lavoura no Brasil tinha dois grandes problemas a resolver: o dos braços, a substituição do trabalho servil pelo livre, e o das terras, a passagem do methodo extensivo para o intensivo.

Não lhe faltavam cuidados portanto e dos mais serios. Zombava F. Belizario da candura de certos brasileiros.

"Não tendo outra cousa que offerecer ao estrangeiro que visita o nosso paiz, tocamos á exaggeração, e suppomos ingenuamente que Deus desherdou o resto do mundo em nosso favor exclusivo. Vimos mesmo, uma occasião, nas margens do Parahyba, patricios nossos mostrarem a estrangeiros os morros pellados, onde existiam outr'ora frondosos cafezaes, e hoje a samambaia e o sapé e na melhor fé acreditarem que aquelles morros de fórmas monotonas e vulgares tinham belleza arrebatadora!

Entretanto, tal é a opulenta natureza do Brasil, que ahi mesmo, muitas vezes, os prismas variados da atmosphera reves-

tem a paizagem de côres admiraveis, e as montanhas se azulam no horizonte em tons da mais perfeita harmonia, quando o crepusculo tem quebrado a grande e igual vivacidade da luz".

Não havia porém, para a agricultura topographia mais infeliz do que aquella da grande zona cafeeira do Brasil central.

"Si a terra vegetal descendo dos morros fertilizasse as varzeas, ainda haveria compensação; mas nessa zona de nosso paiz certas circumstancias inutilizam esta vantagem. Em primeiro logar os morros succedem-se uns aos outros sem formar planicies; são grotas profundas e estreitas, no centro das quaes algum ribeiro corre quasi sempre sobre leito de pedras. Si alguma vargem existe, o solo é formado de barro argiloso, improprio para a cultura. Custa a comprehender como, no meio de morros tão ferteis, a vargem que recebe a parte vegetal que as aguas acarretam, seja esteril, ou quasi. Todo o humus, porém, é arrastado pelas correntes, e sómente a argilla, como mais pesada, deposita, formando um sedimento compacto e imprestavel".

Problema da agricultura brasileira que a Francisco Belisario preoccupava nas regiões montanhosas era o do desapparecimento progressivo das mattas, a difficuldade de restabelecel-as, o desnudamento dos rochedos pelo escoamento das terras nas declividades dos morros pela erosão tropical.

Estes assumptos no Brasil eram encarados com summa indifferença; na Europa, não, despertavam o maior interesse! Onde a população era escassa e a terra sem valor, como no Brasil, para que perder tempo com questões futuras tão remotas? dizia-se geralmente. Entretanto, convinha reconhecer que os males da erosão já se iam fazendo sentir no nosso paiz, mórmente em algumas das suas regiões.

Os terrenos montanhosos estavam sujeitos a muitas causas de destruição e empobrecimento, ninguem o ignorava. A Sicilia, outr'ora celeiro do mundo romano, não decahira pelas condições sociaes, mas sobretudo pelo enfraquecimento do solo accidentado. Em muitos logares da Grecia, onde, no tempo do esplendor, existiam ricas casas de campo e jardins de abastados patricios, a custo o camponez indigente ajuntava alguma terra amparada por muros de pedra nas encostas das collinas, para manter uma parca vinha ou escassas oliveiras.

Em parte alguma, porém, o espectaculo impressionava mais do que em Chypre onde seu recente proprietario, o governo inglez, collocara commissões a estudar as condições sociaes e physicas da grande ilha, e os meios de as melhorar.

"Parecia-me dizia o ensaista estar vendo o futuro remoto do nosso valle do Parahyba, actualmente o mais povoado, o

mais productivo, e, se não fosse, nestes ultimos tempos, a terra roxa de S. Paulo, diriamos o mais rico do Brasil.

Das esplendidas florestas cypriotas de antanho só existia a memoria nos livros.

A's montanhas cobria a macega brava, que no verão o fogo devorava, calcinando e estragando cada vez mais a terra. No inverno o frio era intenso e desesperador; no verão as seccas implacaveis, longas. Apenas a decima-quinta parte da ilha se cultivava e em cultura a mais precaria a se imaginar. As torrentes que engrossavam e transbordavam com as chuvas abundantes do inverno e as neves das montanhas, cortavam e seccavam no estio, e a falta dagua até mesmo para beber! era um dos flagellos locaes. A tudo isto accrescia, como effeito destas mesmas condições, a malaria, as febres graves de toda a especie.

"No valle do Parahyba em terrenos ingremes e despenhados, onde nenhuma terra vegetal póde parar e resistir ás chuvas torrenciaes, apenas cresce insignificante capoeira. O lavrador, descuidoso do futuro, lança-lhe fogo e acha-se contente se aproveita por alguns mezes uma unica planta de milho ou feijão!

Outras vezes o fogo destroe a capoeira por incuria, negligencia, desmazelo, sem que nenhuma plantação se faça. Tenho visto logares de terreno tão frouxo e corredio, que qualquer chuva mais demorada traz a terra vegetal para os corregos, e ás vezes pedaços inteiros dos morros, com os cafezaes, e todas as plantações! Em taes logares só a cultura florestal seria possivel.

Num cafezal de cerca de oito annos, occupando o extenso flanco de uma montanha, vi, depois de chuva violenta e pesada, quasi toda a plantação de milho que já tinha uns trinta centimetros de altura, desapparecer correndo as touceiras com a terra para o corrego! Como havia de durar aquelle cafezal e qual o futuro daquelle morro?

A estas considerações tão procedentes e tão intelligentes applaudia Couty do modo mais caloroso declarando a expressão "lavoura de nomades" verdadeiro achado.

Fossem o mais possivel resguardadas as florestas. Cada arvore cortada era "capital crescente" destruido.

Aconselhava André Rebouças em 1880 a propugnar vivamente pelo reflorestamento: fossem poupadas as "terras cansadas". Insensivelmente viriam os capoeirões. Ao cabo de 30 ou 40 annos, dez hectares de matta restaurada apresentariam uma economia de cem contos de réis.

A falta de lenha seria sentida muito mais depressa do que se esperava.

Lembrava o illustre ensaista.

"Não pareçam extemporaneos estes conselhos sobre a conservação e exploração regular das florestas. Ha innumeros engenhos de assucar nas provincias do Norte que não tem mais lenha!

Na crise de 1810 a 1818, por que passou a industria saccharina na provincia da Bahia, dois males affligiam os lavradores: a degeneração da canna *mirim* ou *crioula,* proveniente da ilha da Madeira, e a falta de combustivel.

Dois benemeritos da agricultura brasileira haviam então surgido.

O brigadeiro Manuel de Lima Pereira, que introduzira na lavoura bahiana a canna cayana ou de Cayenne.

E o Dr. Manoel Jacyntho, que inventara os apparelhos de cozimento com bagaço de canna.

E para fazer justiça completa, convinha ainda lembrar o nome de outro brasileiro illustre o marquez de Barbacena, que mandara vir da Inglaterra os primeiros apparelhos para se cozer o caldo de canna com bagaço, e a quem tambem se devia o primeiro vapor, vindo ao Brasil, em 1819, para navegar entre a capital da Bahia e a cidade da Cachoeira.

Aos olhos de um observador, dispondo da acuidade de percepção e do espirito culto de van Delden Laerne não podia escapar o problema da erosão nos terrenos cafeeiros. Assim notificava ao seu governo, em 1884, que a zona fluminense prejudicadissima se achava pela acção das aguas erosoras nas terras amanhadas dos morros, phenomeno que trazia inconvenientes consideraveis já aos cafezaes novos de 12 a 15 annos e visivelmente desnutridos.

A terra arrastada desnudava a parte inferior do tronco, de maneira que se notava claramente que o pé de café não se compunha, como o nosso autor declarava a principio suppor, de 10 a 15 arbustosinhos, e sim de um só tronco composto ou conformado de 2 a 4 mudas. A parte desnuda ás vezes ficava a 10 a 20 centimetros acima do solo.

Considerando-se as mudas plantadas em excavações com uma profundidade de 10 a 12 cm. era preciso admitir que a superficie trabalhavel no fim de 12 a 15 annos diminuia de 20 a 35 cm. Havia ainda outra causa a contribuir para a decadencia do pé de café.

Como no Brasil, não se tinha o habito de arrancar as raizes das arvores, estas apodreciam, tornando a terra ainda mais solta e porosa.

As chuvas fazendo pressão no solo, o desguarnecimento dos pés não podia ser sómente attribuido á erosão.

Era facto: tanto mais velho o cafezal quanto mais descoberto os troncos inferiores dos cafeeiros.

Este desnudamento gradual das raizes superiores prejudicava as plantações desde seu 15.º anno de existencia. Os cafeeiros tomavam então toda a especie de formas. Não possuiam mais a primitiva pujança em sua plenitude, nem mantinham uma circumferencia sempre igual.

Começavam a ficar com saias e *pernudos*.

Por saias entendiam-se os pés que á altura de 3 ou 4 palmos do solo desenvolviam grande numero de galhos secundarios entrelaçados, formando como que uma *crinoline* em redor do tronco. Esta saia ficava tanto mais em evidencia quanto a parte superior do tronco se apresentava desguarnecida ou quando muito com um penacho verde na ponta, cheio ou claro, conforme o local da plantação em terreno de noruega ou soalheiro.

Os pernudos, vinham a ser os pés de café com poucos galhos baixos, tomando maior amplidão ao alto.

Desfolhados pareciam enormes vassouras reviradas. As saias se encontravam em maioria nas terras soalheiras. Não haviam os informantes de van Delden Laerne sabido explicar-lhe este phenomeno aliás muito commum na zona fluminense.

Em suas viagens pelo valle do Parahyba, pudera, passando de trem, ver a série interminavel de morros plantados de café. Chamara-lhe a attenção uma cousa que lhe escapara no proprio local. Percebida a distancia attrahira-lhe toda a attenção. Vira claramente as sombras fortes de renques inteiros de cafeeiros projectarem-se umas sobre as outras, de modo que uma carreira protegia a outra dos ardores do sol. Não se podia dahi inferir que em consequencia do resfriamento da parte inferior, os arbustos meio exhaustos, durante os grandes calores, retomavam vida nova, a custa da parte superior?

Occorriam os pernudos, em geral, nas plantações mais velhas e em maioria eram antigas saias sem *crinolinas* (os nossos balões).

Aos 20 ou 25 annos estavam exhaustos. Mais tarde podados só davam mediocres colheitas de dois em dois ou de tres em tres annos.

Este córte, ou por melhor dizer, esta ceifa no tronco se praticava, geralmente, no 20.º ou 22.º anno de vida da arvore. Ra-

ramente era o arbusto todo cortado á altura de dois ou quatro palmos do solo. Geralmente afastavam-se primeiro os troncos lateraes mais velhos e mais fortes e os arbustos diminuiam em circumferencia, de metade. Devia tal operação ser realisada immediatamente após a colheita, em começos de setembro ou outubro.

Continuando as suas apreciações accrescenta:

"Em toda a zona do Rio de Janeiro não encontrei vestigios de movimentos de terra nas lavouras. No emtanto não seria o aterro um trabalho de luxo pois vi cafezaes em encostas de 55 a 60 por cento onde não se podia nem andar nem ficar em pé sem apoio".

Tambem, nesta zona, a acção das aguas sobre as superficies plantadas era, em geral, assustadora.

As regiões onde a cultura do café se fizera durante muito tempo, já haviam diminuido muito em materia de fertilidade.

Assim, quasi toda a de Serra Abaixo, comprehendendo os municipios de S. Fidelis, Campos, Macahé, Barra de S. João, Capivary, Araruama, Rio Bonito, Maricá, Itaborahy, e S. Anna de Macacú estava perdida para a cultura cafeeira.

A parte do valle do Parahyba, comprehendendo a Barra Mansa, Pirahy, Vassouras, Valença, e Parahyba do Sul considerava-se em todo o Brasil como igualmente gasta. Uma excursão por esta zona era a mais tristonha possivel dentre as realisaveis nos tropicos. Durante horas inteiras corria o trem ao longo de morros despidos onde gigantescos espanadores acinzentados mostravam os tristes vestigios de lavouras outr'ora soberbas, e valendo ouro.

A exploração da terra, "saqueadora", dos ultimos trinta annos, em grande escala, fizera com que o clima da provincia do Rio de Janeiro mudasse completamente, ficando mais quente e mais secco.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO XXI

A possibilidade da expansão da lavoura cafeeira no Brasil segundo André Rebouças — Optimismo excessivo — Antecipações sobre os resultados da producção em certas zonas cafeeiras

Em sua *A Lavoura Nacional,* impressa em 1884, escreveu André Rebouças larga série de paginas verdadeiramente dithyrambicas sobre o futuro da lavoura do café no Brasil. Mas para tanto dogmatisava, precisaria ella deixar o systema latifundiario pelo do parcellamento das propriedades.

Preconisava, pois, a subdivisão geral das grandes fazendas em lotes, o que hoje verificamos corresponder a uma antecipação dos tempos, absolutamente impossivel no Brasil de fins do Imperio, ainda possuidor de quatorze milhões escassos de habitantes.

Em districto algum cafeeiro daquelle tempo seria praticamente exequivel o que advogava o grande engenheiro e abolicionista. Nem mesmo entre aquellas lavouras paulistas que já recebiam avultadas levas de immigrantes italianos.

Esta centralisação agricola elle a antevia em proporções naquelle tempo ainda irrealisaveis para o estado de adeantamento do paiz e a deficiencia da população brasileira.

Governar era poblar, naquelle tempo como hoje.

Tão longe enxergava as cousas em seu optimismo que já pensava até na possibilidade da exportação do extracto do café, pelas "fazendas centraes!"

Manifestava Rebouças enorme confiança no futuro da producção cafeeira no Brasil.

Muito longe ainda se achava de attingir o limite de capacidade de absorpção de consumo. Assim, argumentava, os Estados Unidos haviam importado do Brasil.

Em 1871	190.112.832	libras
" 1882	260.238.050	"

As estatisticas mais competentes eram de opinião que o Brasil fornecia 55 e até 60 % de todo o café apresentado no mercado universal.

Orçava-se a quantidade de café, consumido annualmente, entre 400 a 440 milhões de kilogrammas.

Os grandes compradores de café eram a Europa e os Estados Unidos.

Avaliava-se que a Europa comprava 70 % e os Estados Unidos quasi 30 % de todo o café enviado aos differentes mercados do mundo.

O consumo pessoal da França, onde os cafés ou *estaminets* se mostravam em tão grande numero, era no emtanto inferior ao dos paizes nordicos, dos Paizes Baixos e da Allemanha. Chegava apenas a 2,1/2 libras, ou pouco mais de kilogramma por anno e por habitante.

Só isto demonstrava a quantidade de chicorea, que alli se bebia sob a denominação de café!

Havia pois motivos para se crer ainda em enorme alargamento do consumo. Urgia restabelecer a verdade, em relação ás procedencias dos cafés brasileiros, mascarados sob falsas indicações dos concurrentes.

Na Europa, os adversarios do café brasileiro variavam as praticas conforme os paizes, sob a pressão do obsoleto systema colonial e das estultas idéas restrictivas.

Nos mercados inglezes eram os cafés de Ceylão e do Hindostão, colonias inglezas os principaes concurrentes do brasileiro; no Havre e em Marselha, os de Haiti e Porto Rico, na Hollanda e nos mercados, que ella dominava os de suas colonias da Oceania; sobretudo de Java e Sumatra.

Nas Exposições Universaes se evidenciava que o nosso producto nacional não tinha competidores que o batessem.

Na universal de Pariz, em 1867, a commissão brasileira tomara a peito demonstrar que o café brasileiro não tinha superiores no mercado mundial. Era pela mór parte café brasileiro o que se via nos mostradores parisienses com os rotulos de Moka, Haiti, Martinica, Guadelupe, etc., etc.

Apezar desta propaganda atacar de frente interesses coloniaes francezes, o café brasileiro obtivera uma medalha de ouro na pessôa do illustrado fazendeiro da provincia do Rio de Janeiro, o sr. Manoel da Rocha Leão, e duas de prata para a Baroneza de Sant'Anna, com fazenda nas raias da provincia de Minas Geraes e do Barão de Nova Friburgo da provincia do Rio de Janeiro.

Na Exposição Universal de Vienna de 1875 fôra a victoria ainda mais decisiva.

O café brasileiro reinava nos Estados Unidos e no Canadá, levando de vencida o das Antilhas e Venezuela, apezar da desvantagem da maior distancia.

Na Europa ia até o Extremo Norte em Drontheim, penetrava na Russia pela Finlandia lutava nos mercados da Inglaterra com o café de Ceylão e de outras colonias britannicas; zombava dos direitos protectores das nações da Europa Central; avançava pelo Mediterraneo até Trieste, no extremo do mar Adriatico; até a Grecia e a Turquia e ficava ahi, frente a frente, com o café do Oriente.

No Mediterraneo estava-se comtudo preparando novo e temivel concurrente ao café brasileiro.

O Egypto, galvanisado pelo genio industrial do Khediva Ismail, concorria brilhantemente com o Brasil na crise do algodão; constituia-se o primeiro productor de assucar do mundo e conquistava, graças a Samuel Baker, os magnificos terrenos da Nubia e da Abyssinia, onde no dizer de muitos botanicos, a planta do café era nativa, como no Yemen ou na Arabia Feliz!

O illustre Samuel Baker assegurava que os terrenos, por elle conquistados na Nubia, na Abyssinia eram excellentes para a producção do café e que Kartum produzia o melhor café do mundo!

Servisse isto de motivo a que os agricultores brasileiros se esforçassem na acquisição das melhores sementes, na escolha dos terrenos mais apropriados e sobretudo na mais primorosa preparação do seu precioso producto!

Tal a confiança de Rebouças no futuro da lavoura cafeeira do Brasil que entendia poder ser praticavel, economicamente falando, em todas as provincias do Imperio e não apenas no centro, nas quatro grandes provincias cafeeiras do Rio de Janeiro, S. Paulo, Minas Geraes e Espirito Santo, como quasi todo o mundo cria.

Era bem exacto que existiam lavouras rudimentares em outras circumscripções mas tudo demonstrava que a industria cafeeira nellas era apenas incipiente.

Assim em 1872-1873 haviam exportado:

a Bahia	3.990.448 kil.	no valor de	1.772:820$000
o Ceará	1.562.627 kil.	no valor de	718:244$000
Pernambuco	3.132 kil.	no valor de	1:597$000
Maranhão	1.826 kil.	no valor de	1:239$000
o Rio G. do Sul ..	734 kil.	no valor de	103$000
S. Catharina	2.467 kil.	no valor de	1:276$000
Alagôas em 1870-1871,	1.388 kil.	no valor de	547$000

Nas cinco provincias de Pernambuco, Santa Catharina, Maranhão, Rio Grande do Sul e Alagôas, as quantidades de café exportadas apenas serviam para demonstrar esta importante these: — "a possibilidade da cultura do café por todas as provincias do Imperio".

Os estudos dos botanicos e dos agronomos mais distinctos tinham desde muito, estabelecido a possibilidade da cultura do café em todos os climas de temperatura média, comprehendidos entre 12 e 31 gráos centigrados.

Não podia o cafeeiro supportar a geada, ninguem o ignorava. Em S. Paulo os agricultores intelligentes tinham o maior cuidado em resguardar o delicado arbusto dos rigores do inverno: ainda nos ultimos annos de 1870 a 1873 as geadas haviam inutilisado em grande parte os esforços dos mais activos e empreendedores agricultores do Brasil!

As seccas e os calores tambem eram nocivos ao café.

Preferia o cafeeiro as collinas e as meias laranjas não muito castigadas pelo sol.

Na Amazonia, terra da introducção do cafeeiro no Brasil, e onde houvera lavoura assaz consideravel no seculo XVIII como que desapparecera.

Exportara ainda em 1830 noventa e um mil kilogrammos para cahir a 3.966 em 1860 e a 510 em 1870-1871!

Desthronara-o a borracha, obvio é lembral-o. O Maranhão cuja lavoura atravessava um momento muito difficil podia melhorar suas condições financeiras entregando-se á cafeicultura. O café da ilha de S. Luiz era comparavel ao Moka legitimo, o de Vianna, excellente. Os valles do Pindaré e do Mearim tinham terras cafeeiras tão bôas quanto as do valle do Parahyba do Sul.

O Piauhy, campo esplendido para a pecuaria, tambem dispunha de terras cafeeiras excellentes sobretudo nos valles do Gurgueia e Piauhy. Por emquanto nada produzia comtudo! A cultura cearense ainda era muito limitada; o estabelecimento de uma fazenda central certamente lhe traria notavel incremento.

O Rio Grande do Norte, vivia immerso na rotina de suas velhas lavouras de canna e de algodão, quando possuia terras nas encostas da Borborema e seus contrafortes, sobremodo adequadas ao café.

A Parahyba do Norte, tambem percorrida pela mesma serra, tinha solos tão bons para a rubiacea quanto as cearenses de Baturité e Maranguape, cujos cafés se vendiam na Europa como legitimo Moka.

Era pois muito de esperar que a fundação de fazendas centraes de café e algodão e engenhos centraes de assucar, recompensassem os laboriosos e sobrios lavradores parahybanos dos sacrificios que havia seculos faziam improductivamente!

Pernambuco e Alagôas com as suas serras de Guaranhuns e da Barriga podiam produzir largamente e no emtanto contentavam-se em exportar dois e tres mil kilogrammos!

Que falta lhes faziam fazendas centraes capazes de beneficiar 200 toneladas de cereja, diariamente.

Em Guaranhuns, convinha lembral-o, o clima é mais frio do que nas serras da provincia do Rio de Janeiro. Ahi já se colhia aliás excellente café.

A presidencia do Alagôas e os emprezarios do caminho de ferro central deviam mandar buscar no Egypto sementes do verdadeiro café de Moka, da Nubia e da Abyssinia, e promover a cultura desse precioso producto, nas collinas do Alto-Mundahú.

Em dois ou tres annos, exactamente no tempo necessario para a construcção da ferro-via, estariam estes cafeeiros fructificando, e dando á provincia e a essa empreza mais uma fonte de riqueza e prosperidade.

Era inconvenientissimo, sob todos os pontos de vista, que uma provincia, dotada de excellentes condições naturaes para a cultura de um sem numero de productos, se restringisse á exportação do algodão e do assucar!

Sergipe tão semelhante a Alagôas vivia com seu hinterland prejudicado pela falta de communicações. Que se construisse a projectada ferro-via de Aracajú a Casa Nova.

No alto S. Francisco iria servir, exactamente no meio do seu percurso, á fertilissima serra de Itabaiana, rica de minas do salitre. Esta serra produzia o café prodigiosamente.

Com esse caminho de ferro, e seguindo o conselho dado á sua irmã Alagôas, a provincia de Sergipe conseguiria introduzir na sua exportação mais dois ricos artigos: o café e o salitre!

A Bahia, com tão ricos elementos naturaes, soffria da falta de instrucção technica, escassez de capitaes, carencia de braços, ausencia de vias de communicação, exaggeração dos impostos de exportação.

E no emtanto embora avassalada pela incuria e o misoneismo ainda conseguia enviar exportação vultosa e variada pois possuia elementos de riqueza como região, nenhuma sobre o globo em que avultavam os diamantes, o ouro, a prata, os schistos betuminosos e o salitre.

Apezar de tudo enviara ao mercado universal, no exercicio financeiro de 1872-1875:

50.127.659	kilogrammas	de	assucar
14.583.408	"	"	fumo
3.990.448	"	"	café
1.479.804	"	"	algodão
1.187.562	"	"	cacáo!!

Que prodigios de riqueza e prosperidade não produziriam a iniciativa individual e o espirito de associação em todas as industrias, e principalmente na agricola?

Explicando os recursos cafeeiros da provincia dizia Rebouças:

"Todo o valle do S. Francisco produz excellente café da variedade, que nos mercados europeus denomina "Moka". E, S. Felippe junto da Maragogipe, bem perto do littoral, no "Reconcavo" dava um café amarello, muito superior ao de Botucatú em S. Paulo.

Extravagante porém a situação do Espirito Santo onde, de anno para anno, crescia a producção cafeeira e que, já em 1872, era o dobro da bahiana.

No emtanto, a provincia não figurava no quadro geral da exportação do café brasileiro com um só kilogramma!!

Pois não dispunha o Espirito Santo do excellente porto da Victoria?!

Porque não haveria de exportar directamente o seu café para a Europa e os Estados Unidos?

Chinesices da administração e dos processos commerciaes vigentes no Imperio!

Não se mostrava verdadeiramente iniquo arrancar dos infelizes agricultores dessa pobre provincia todas as despezas de transporte do Rio de Janeiro, armazenagens, commissões e mais alcavalas até o momento da exportação?

Commentava o illustre observador, amargamente:

"Se em um paiz, como o Brasil, sem vias de communicação, a rotina fiscal obriga os productos da infeliz lavoura a idas e vindas sem necessidade alguma, é que na verdade, quer, de plano ou por desidia, levar ao extremo da penuria os principaes agentes da riqueza nacional!"

Oxalá que, quanto antes, continuava, um caminho de ferro, ligasse o excellente porto da Victoria ao interior de Minas Geraes, pelo valle do Rio Doce, e o commercio directo e os bons

principios de centralisação agricola e industrial, realizassem plenamente a emancipação commercial do fertilissimo Espirito Santo, collocando-o entre as mais prosperas regiões do Imperio.

Na provincia do Rio de Janeiro concentrava-se a maior riqueza publica brasileira e esta provinha do café, ninguem o ignorava. Os seus cinco typos classicos: lavado superior, e fino primeira bôa, primeira e regular, primeira ordinaria formavam uma escala de preços cujos extremos variavam entre 2$000 a 2$500 por arroba. Era alli sobretudo que convinha fundar os engenhos centraes das fazendas centraes.

Era o modo de preparar que dava valor ao café brasileiro.

Cuidadosamente limpo e joeirado, para ter os grãos todos do mesmo tamanho; brunido, depois de preparado, descascado ou despolpado, nas melhores machinas já obtinha sempre o maximo preço; quer proviesse de Serra abaixo e fosse figurar sob os rotulos de *Moka, Martinica, Guadalupe,* etc. nos mercados francezes; quer proviesse de Serra acima, e fosse vendido como *Ceylon plantation* nos mercados inglezes.

As fazendas centraes tomariam o café dos pequenos lavradores em cereja, e lhe dariam o maximo preço, por meio das melhores machinas e dos melhores processos de preparação.

Avaliava-se a producção média fluminense em 2.500.000 de saccas ou fossem 150.000.000 de kilos. Se do melhor beneficio dos engenhos centraes resultasse um acrescimo de 150 rs. por kilo o total dos lucros seria de 7.500:000$000 de réis.

De S. Paulo, de sua lavoura intelligente e progressista, dizia o nosso autor verdadeiras maravilhas. Entoava arroubadas lôas ás terras de S. Paulo e aos paulistas.

A provincia era o verdadeiro paraiso dos cafeicultores, por todos os motivos. Onde encontrar terras mais propicias á rubiacea de que as do oeste paulista aquelles chãos, como os da zona de Araraquara onde em alguns lugares a camada humifera attingia ás vezes um metro de profundidade?

Assim não haveria solo onde o café viesse a prosperar como no paulista, exprimia com exacta visão do porvir.

Fazendo verdadeira antecipação dos tempos numa época em que ninguem sonharia com a lavoura cafeeira em terras paranaenses affirmava Rebouças:

Não faltam á provincia do Paraná terrenos proprios para a cultura do café; o que falta ao Paraná, como a todo o Brasil, são vias de communicação!

Em suas condições de clima, salubridade e fertilidade é o Paraná a região predestinada para a immigração espontanea no Brasil.

No dia, em que tiver vias de communicação, os immigrantes affluirão para alli aos cem mil, como agora para os Estados Unidos.

Não podia comtudo o nosso autor fazer idéa do que era a prodigiosa fertilidade desses terrenos extraordinarios dos valles do Paranapanema e do Ivahy agora descortinados e no seu tempo ainda sertão bruto, brutissimo mesmo. Nem de longe sonharia que alli occorreria o prodigioso surto cafeeiro a que assistimos.

Tratando de Santa Catharina onde a cultura da rubiacea era já secular, e sempre representada na exportação da Provincia, deixou-se Rebouças levar a uma ordem de sentimentos diversa da que o dominara até então, fazendo-o tão vivamente aconselhar a cafeicultura a todas as provincias do Imperio. Entendia que á circumscripção meridional eram muito mais aconselhaveis a viticultura e a sericicultura.

E no emtanto tratando do Rio Grande do Sul não deixou de recordar que, em alguns districtos da provincia do extremo sul, seria tentavel a cultura cafeeira o que é singular. O Rio Grande produzia pequenas safras exportadas para a Europa e os Estados Unidos.

Assim expendia:

"A cultura do café será muito productiva na provincia do Rio Grande do Sul, nos districtos mais quentes, ribeirinhos do Alto Uruguay, em condições de poder enviar economicamente este rico producto ás republicas do Prata pela via fluvial do Uruguay, hoje aperfeiçoada pelo caminho de ferro oriental do Salto de Santa Rosa, e pelo caminho de ferro argentino da Concordia a Federacion e a Monte Caseros".

Sobre a capacidade cafeeira de Goyaz não se manifestou Rebouças. Falando de Matto Grosso enunciou:

"A provincia de Matto Grosso, que podia enriquecer-se abastecendo os mercados do Prata de cacáo, de café, de borracha, de assucar, de algodão, e de todos os preciosos productos tropicaes, nem sequer figura no Quadro Geral da Exportação do Imperio".

CAPITULO XXII

Primeiras experiencias praticas sobre a questão de estercamento de cafesaes — Estudos de Daffert

Em 1887, quando o Instituto Agronomico de Campinas ainda era uma dependencia do Ministerio da Agricultura expunha o Dr. Dafert os seus modos de ver sobre a intensificação da cultura cafeeira em S. Paulo estabelecendo duas curiosas equações "da rendabilidade para uma exploração moderadamente extensiva sem estrumação e com estercamento".

No primeiro caso seria ella traduzida pela equação:

$$B = \frac{100\ dcf}{a + cg + eh}$$

sendo *a* o valor da propriedade, *b* o valor dos juros, *c* o termo médio do salario, *d* o numero de cafeeiros, *e* a producção média por arvores, *f* o preço venal do café por kilo, *g* o numero de dias de trabalho, *h* a média do beneficio por kilo, ahi se incluindo o preparo e o transporte.

Esta taxa de juros, com estercamento, proviria da equação:

$$B = \frac{100\ dcf}{a + cg + deh + il + kl}.$$

sendo *i* o preço do kilogramma do adubo, *k* o preço por kilo de transporte desse esterco e *l* o numero de kilos, necessarios, do fertilisante.

Assim aconselhava Dafert em materia de adubação de cafezaes:

Poder-se-ia dividir a parte cafeeira do Brasil em diversas zonas, dentro das quaes as condições de producção diferiam muito, porque o valor do preço de beneficiamento *h* variava extraordinariamente.

A primeira região, a mais antiga, e quasi inteiramente exgotada, ficava proxima aos portos de exportação e em toda a parte, onde este *h* se tornava tão pequeno, que era considerado um minimo. Na segunda o frete subia tanto, que merecia consideração séria, quando se tratava da rendabilidade da exportação. Tudo o mais ficava na terceira zona.

Os estrumes, que podiam servir na cultura intensiva, os mais baratos eram os naturaes, os obtidos sem o auxilio de estabelecimentos technicos.

Destes os produzidos na fazenda, a saber, residuos, substancias fecaes, etc. eram os mais accessiveis. Muito mais caros os adubos artificiaes.

Com o valor alto destes estercos ficaria limitado o emprego dos adubos artificiaes á primeira e, quando muito, á segunda zona. Por falta de ensaios praticos e exactos, com excepção de uma série já feita no Brasil pelo proprio Dr. Draenert com a canna e o milho, sobre os seus effeitos podia levantar-se a duvida, se a sua applicação seria vantajosa ou não.

Outra: a questão dos principios mineraes, que talvez sem grande dispendio se encontrassem na vizinhança das fazendas. E até bastante auspicioso — isto tambem dentro de certos limites — parecia ser o emprego de residuos.

A primeira zona com os cafezaes exgotados parecia ser aquella, onde a cultura mais intensiva poderia ser de grande vantagem economica para o fazendeiro.

Cria Dafert até, que depois de alguns trabalhos preparatorios nas estações agronomicas, fosse possivel recomendar o replantio nos cafezaes abandonados mediante estrumação, etc., agora com o auxilio de adubos artificiaes importados.

Resalvando, nas condições indicadas, a sua responsabilidade, não hesitava porém, em recomendar o emprego de estrumes naturaes.

O trabalho de ajuntar todos os residuos do café, etc., assim como o de obter mineraes phosphatados e magnesianos, reduzidos a pó, da vizinhança mais proxima, seria remunerador, em todas as partes desta zona, onde os cafezaes ainda existissem embora ameaçados pelo exgotamento do sólo.

Muito mais difficil se tornava a resolução do problema para a segunda zona. De applicação remuneradora de adubos importados — sempre com a supposição dos fretes vigentes — não se poderia cogitar senão em casos excepcionaes.

Até a utilisação dos estrumes naturaes na pratica não era mais vantajosa que na primeira zona, porque as mesmas colheitas maiores não provocariam correspondente elevação de lucro.

Não hesitava o illustre agronomo em chamar economicamente racional a cultura moderadamente extensiva, em certas regiões, suppondo que os capitaes, ahi interessados pudessem ser applicados mais productivamente de outro modo, e que as condições do mercado não se modificassem.

Isto valia, em primeiro logar, para o sólo ainda bem productivo e portanto fertil.

Neste caso, as despezas feitas com o tratamento cuidadoso, das arvores e dos fructos, seriam mais remuneradoras do que os gastos com a compra de adubos. Nunca se deveria esquecer que no tempo, quando a procura era maior e, portanto, tambem, o preço do producto, não faltavam meios para tornar ferteis, com pouca despeza, os sólos chamados exgotados.

Nos cafezaes ameaçados pelo exgotamento podia ser vantajoso, como no ultimo caso, o emprego dos residuos, durante alguns annos, ou talvez por mais tempo. Era natural que, as mais das vezes, não se conseguisse prorogar o termo fatal, por longo prazo, porque sem despezas, por demais elevadas, não se obteria senão uma diminuição do deficit dos principios nutritivos, raras vezes transformando em saldo favoravel.

Replantar nos cafezaes antigos, já mortos, embora depois de curto poisio, parecia mais perigoso na segunda zona do que na primeira.

Na terceira zona, onde a taxa de transporte, por kilo, se tornava maxima, acertada era sómente a cultura moderadamente intensiva ou a cultura esgotante.

Estas explicações partiam de diversas hypotheses, que por si tinham probabilidades, mas nenhuma certeza.

Convinha bem accentual-o, para dar o verdadeiro valor a taes supposições. Era muito provavel, mas não certo, que a procura do café brasileiro, se conservasse á mesma altura ou mesmo subisse; podia diminuir, tambem, e, neste caso, todas as recomendações de cultura mais intensiva deveriam ser moderadas. Provavel, mas não certo, que o café continuasse a ser o primeiro artigo de exportação do Brasil. Afinal ainda era provavel, mas não certo, que as ferro-vias, os direitos e outras condições commerciaes, se tornassem mais favoraveis para o café ou pelo menos estacionassem.

Esclarecer alguns destes pontos devia constituir uma das finalidades das estações agronomicas experimentaes, os outros dependiam do governo, muitos, porém, eram a resultante de condições, sobre as quaes o Brasil, não se achava em condições de poder exercer influencia alguma.

Eis em poucos traços a impressão produzida pela cultura brasileira do cafeeiro ao observador agronomo.

Valor relativamente mais alto possuiam os adubos, que, como os residuos do café, por assim dizer, cresciam no campo.

Se fosse possivel elevar a quantidade de taes residuos a um gráo tal que se pudesse alcançar, que nada se exportasse, isto seria, para muitos logares, positivo progresso.

Havia, talvez, semelhante possibilidade na circumstancia feliz de, nos ultimos tempos, augmentar a procura do assim chamado "extracto do café", pensava Dafert. Uma preparação semilhante, que achasse comprador e facilmente pudesse ser fabricada, traria vantagens; os fructos seriam mais bem utilisados e afinal pequenas chegariam a ser as despezas de transportes.

Os residuos de extracção, o "pó do café", que na Europa geralmente se desprezava ficaria no paiz, e o problema do estercamento seria resolvido tanto, quanto se tornasse em problema o modo da applicação de um producto accessorio. Outra seria a questão, se o commercio estivesse disposto a cuidar deste assumpto.

Depois de diversas considerações redigidas no mais rebarbativo dos portuguezes (não que seja incorreto mas porque o autor o escreveu em allemão e seu traductor deve ter conhecido mal a correspondencia dos dois idiomas, o espirito de correlação de ambos) indagava Dafert qual seria a extensão tomada pela cultura intensiva.

A importação e a producção de adubos artificiaes era quasi nulla no Brasil.

Salvo poucas excepções, as fazendas dispunham sómente de estrumes naturaes. Não seria erro procurar-se a estrumação com adubos naturaes nas colonias brasileiras das provincias meridionaes?

O facto de similhante cultura se conservar nestes logares, não era prova de seu valor generalisado para o Brasil, e sim simples verificação das condições peculiares do paiz. O Brasil dispondo de solos ricos, e climas favoraveis, de toda especie, offerecia, aos seus habitantes, recursos economicos inexgotaveis, por tempos ilimitados, e talvez estivesse destinado a produzir todos os generos necessarios ao seu consumo.

Por não depender sómente dos recursos da natureza, mas em primeiro logar das condições dos *habitat* não se haviam ultrapassado as primeiras tentativas.

A evolução das cousas fizera que parte do paiz dispuses-se dos meios de communicação perfeitos da Europa e outra quasi

não tivesse communicação alguma. Faltava ao Imperio a harmonia do desenvolvimento e tambem a da exploração industrial.

Eis porque existia, com razão, a exploração extensiva nos logares, onde "a priori", se deveria esperar a cultura intensiva e vice-versa. Nestas circumstancias haveria de faltar muitas vezes a necessaria constancia na politica economica, embora sob o governo dos homens os mais patriotas.

A prosperidade economica de um Imperio, tão poderoso mas heterogeneo, não se fomentava só pela politica e conclusões analogicas.

A meditação fria das leis economicas, immutaveis, e os algarismos nús da estatistica e da chimica agricola em tudo deveriam predominar.

Traçando estas considerações, por vezes de difficil entendimento, pelo exotismo do estylo, esquecia-se o illustre agronomo austriaco que um problema primordial, capital, se impunha no Brasil, povoar e povoar! A crise era a do braço, em 1889, sobretudo fóra da região do oeste paulista onde o imigrante italiano supria, até certo ponto, a ausencia do antigo escravo.



CAPITULO XXIII

Os estragos do bicho do café — Diminuição dos ataques da Elachista Coffecla — Uma nova praga: o mal de Cantagallo — Estudos de Jobert — Informes de Laerne

Sobre a terrivel praga da borboletinha dos cafesaes, o *bicho de folha* ou *bicho do café,* das denominações populares pouco se estendeu Nicolau Moreira em 1873, cujas apreciações sobre as pragas dos cafesaes tomam pequeno numero de paginas da sua reputada monographia.

"No Brasil, até 1873, affirma, apenas se conhecera uma unica molestia (sic) séria e *especial* do cafeeiro; causada pela larva da *Elachista coffeella,* que atacando o parenchima da folha annullava a funcção respiratoria e por conseguinte matava o arbusto por uma especie de asphyxia. Seria muito mais adequada a palavra praga do que a empregada pelo nosso agronomo. E era este o nome que os fazendeiros lhe attribuiam.

Quando se desenvolvera, em 1859, já havia devastado, em 1842, os cafesaes das Antilhas Francezas, Java e Cuba, etc., trazendo grandes prejuizos. No Brasil, porém, não fôra tão prejudicial quanto se suppunha e nem restrigira a cultura.

A producção do Rio de Janeiro em 1858, attingira ...... 1.830.438 saccas ou 9.152.190 arrobas. E progredira annualmente le modo a, em 1872, alcançar a elevada somma de ...... 2.011.191 saccas ou 10.055.955 arrobas.

Porto Alegre cuidou sobretudo do ataque das formigas aos cafesaes. A *Elachista* pouco o impressionou e o que assevera sobre o microlapidoptero, é de tal modo vago que nenhum valor assume.

Tratando dos inimigos do cafeeiro escrevia o agronomo:

"Além dos outros elementos contra os quaes tinha o fazendeiro de lutar, um dos seus maiores inimigos eram as pragas que muitas vezes assaltavam os cafesaes, sujeitos, como outras plantações, á invasão de varias especies do reino animal.

Quando novo ainda, era o cafeeiro atacado por vermes grandes que lhe comiam a casca circularmente na parte mais proxima do sólo, de modo tal, que a planta soffria muito acabando por morrer, sem que se lhe pudesse dar remedio prompto e efficaz.

Os ratos silvestres, em Ceylão por exemplo, tambem causavam ás vezes grande destruição ao plantio novo, devorando-lhe os ramos primarios. Mas no Brasil o prejuizo por elles causado, observamos nós, sempre se considerou insignificante, pelo menos quanto sabemos a tal respeito nos conduza a assim affirmar."

Entre as muitas outras causas que podiam concorrer para o deperecimento do cafeeiro convinha especialmente apontar uma lagarta preta, ou pequena larva, vivendo nas folhas e fructos, a *Elachista coffeella*. Destruia o parenchyma da folha, e suffocava por conseguinte o arbusto, impedindo-lhe a respiração. Tomava o arbusto aspecto fuliginoso, e as suas folhas ficavam cobertas por tenue membrana lembrando a escumilha. Esta era propriamente a molestia peculiar ao cafeeiro, bastante commum em certos lugares. Passava ás vezes desapercebida aos olhos dalguns fazendeiros. O remedio mais efficaz contra semelhante mal, consistia na abertura de uma cóva junto ao pé do arbusto, na qual se deitava muita terra fresca de outro sitio, e bastante cinza. Esfregava-se depois com lama a ramagem, e finalmente decotava-se a arvore o quanto possivel.

Outro mal havia ainda, posto que não peculiar ao cafeeiro, todavia o atacava ás vezes, assim como a outras arvores fructiferas. As folhas, galhos, e até mesmo os proprios fructos, ficavam cobertos por uma substancia negra: a transsudação depositada sobre as partes exteriores do vegetal e ahi secca, o que correspondia a suspender-se a evaporação da seiva.

Parecia provir do facto de ser esta muito espessa e viscosa, o que lhe impedia a evaporação. Os pés mais antigos eram mais sujeitos a este mal, do que os novos. Ella apparecia sómente nos cafesaes situados tanto nos lugares seccos como nos humidos. Entretanto parecia não muito prejudicial á planta, e os meios empregados para a debellar eram os geraes; o decote, a remoção da terra no pé e os adubos fortes.

Contra as formigas, sobretudo as vermelhas, de que o nosso autor parece ter se esquecido do nome tão vulgar de *saúvas* só havia um remedio efficaz: *o formicida Capanema*.

Desde que a folhagem de um cafeeiro apparecia amarellada, podia-se ter a certeza que a arvore não estava sã. Isto acontecia frequentemente quando algum verme lhe atacava as

raizes, e principalmente a mestra. Quando assim succedesse fosse removida a terra proxima ás raizes, e substituida por outra, á qual se addiccionaria um pouco de cinzas. Era indispensavel que esta mistura fosse humedecida, se já não o estivesse naturalmente. Se tal meio não desse vida nova ás plantas, não havia outro recurso senão cortal-as pelo tronco rente da terra, tanto quanto possivel. Se o mal não era local, provindo da constituição do terreno, e se ainda houvesse alguma vitalidade no arbusto, dentro em pouco brotaria uma multidão de rebentões. Logo que estes estivessem um pouco crescidos, escolhia-se dentre elles o mais viçoso, e cortavam-se os outros o mais perto possivel do tronco, não todos de uma vez mas deixando-se o intervallo de alguns dias entre um e outro corte.

No seu minucioso relatorio ao governo hollandez não poderia van Delden Laerne deixar de tratar das pragas dos cafeeiros do Brasil, visto como até o seu tempo ainda não havia no Imperio sido verificado nenhum flagello serio do café.

Referindo-se á *Elachista* dizia que:

Desde a grande safra de 1860, haviam os cafesaes, em toda a zona cafeeira, soffrido muito, devido a uma especie de borboleta branca nocturna, de 2 millimetros apenas que depositava os ovos sobre as folhas. Delles sahiam larvas de um verde claro que devoravam as folhas, produzindo manchas escuras ou pardo-amarelladas. Aninhavam-se estas lagartas por baixo das folhas retomando quando borboletas, a obra destruidora.

Ignorava Laerne provavelmente que os estragos da *Elachista coffeella* haviam sido immensos, exactamente pelas vizinhanças de 1860, para depois diminuirem muito de intensidade.

Assim mesmo viu na fazenda de S. Marcos, no municipio de Juiz de Fóra, cafeeiros, que sacudidos faziam esvoaçar nuvens de borboletas. A's vezes tão numerosas eram as malditas borboletinhas que lavouras inteiras ficavam devastadas, sem dar lucro algum. As folhas dos arbustos apresentavam então um aspecto secco parecendo como que esturricadas.

Não se conhecia ainda remedio contra tal mal. Em algumas fazendas fumegava-se a lavoura, de vez em quando.

A' *Elachista* consagrou Peckolt largo commentario sob um ponto de vista original.

A seu ver era um insecto autochtono do Brasil que vive nas nossas mattas e provavelmente tomara o gosto de se nutrir com as folhas do café.

Assim a suppunha diversa da especie antilhana e propunha que se denominasse *Elachista coffeella, var brasiliensis.*

Delle dava boa descripção que completam muito as outras por nós já assignaladas.

"A borboleta masculina é quasi um terço menor do que a borboleta femea, de um lustro mais esplendido. Ambas são muito vivazes e ageis, voltejam com rapidez em todas as direcções, procurando executar o acto da fecundação. Põe depois os seus ovos pulverulentos, quasi microscopicos, sobre as folhas tenras e viçosas do cafeeiro, collando-os com uma materia glutinosa; destes ovos desenvolvem-se no fim de 8 dias lagartas vermiformes, a que deram o nome de *bicho do café;* são de 2 a 4 millimetros de comprimento, de forma delgada, achatadas, brancas, amarelladas e no fim esverdeadas pela chlorophylla que comem, com 11 segmentos; são verdadeiras lagartas mineiras, assim, logo que sahem do ovo, furam a epiderme da folha e ahi no interior da folha estabelecem a sua morada, nutrindo-se do tecido parenchymatoso, que enche as malhas da rede fibri-vascullar, tendo o cuidado de poupal-o de modo a garantir-se das intemperies e terem um abrigo protector, occultando-se sob esse tecido delgado durante toda a época da sua existencia; julgo, que vão procurar tambem outras folhas, além, do seu berço primitivo, porque achei á noite algumas destas lagartas nos talos das folhas, mas nunca encontrei uma na superficie de uma folha. Assim que a lagarta tenha adquirido o seu completo desenvolvimento, que geralmente leva 15 dias, cada uma fia, pegado a um nervo do seu lado inferior, o seu pequeno casulo de forma oval, construido de fios branquissimos assetinados, gastando nesse obra pouco mais ou menos 12 horas; a borboleta sahe do seu casulo no fim de 10 dias; cada folha tem ás vezes uma colonia de 4 a 6 casulos.

As folhas atacadas pela lagarta apresentam no principio manchas *côr de ferrugem,* de formas irregulares, que se alargam conforme a destruição pelo insecto".

Depois que a lagarta se encasulava, a folha apresentava-se secca, enrugada, ennegrecida e não preenchendo mais as suas funcções vitaes; a arvore para produzir folhas novas esgotava as forças e não dava fructos. Dahi resultava o mal real do cultivador.

Podia-se presumir, que no decurso de um anno fizesse o microlepidoptero doze metamorphoses completas, produzindo no tempo secco, prolongado e quente, immensa multiplicação de individuos.

Seria muito difficil destruil-os, para o que se haviam feito muitissimas experiencias sem resultado.

Acreditava o abalisado chimico que nada máu seria o emprego do fogo, que haveria de dar bons resultados, se bem que não completamente satisfactorios.

Sabia-se que todos os insectos, mormente os lepidopteros nocturnos são attrahidos pela luz, vindo em torno della até se queimarem; para esse fim, pois, principalmente no tempo em que sahissem as borboletas do casulo, deveriam os fazendeiros, de commum accordo, durante as noites, accender fogueiras em differentes logares dos cafesaes, e na mesma época fazerem percorrer nos cafesaes muitos individuos armados de archotes accesos; attrair-se-ia assim uma multidão de borboletas occultas em lugares, onde a luz das fogueiras não pudesse penetrar.

Em virtude de influencias meteorologicas, esta praga poderia desapparecer pelo facto dellas impedirem o desenvolvimento do insecto. Fôra o que aliás se dera, sendo actualmente quasi nulla nos cafesaes da região de Cantagallo.

Em seu relatorio ao governo batavo não se esqueceu van Delden Laerne de relatar o caso de uma gravissima ameaça aos cafesaes do Brasil.

Falava-se então muito do perigo da destruição das lavouras graças á propagação de outro mal, vulgarmente chamado de *praga de Cantagallo,* assolador já de larga area fluminense. Era ainda muito mysterioso.

Geralmente, haviam sido os cafeeiros, de apparencia mais forte, entre os sete e os doze annos os primeiros attingidos, frequentemente em renques, ou grupos, de 30 a 50 arvores. Fortes, apresentando côr verde escura, brilhantes dentro em breve tomavam as arvores aspecto inteiramente diverso. E isto sem causa apparente. As folhas encolhiam-se mais e menos, para assumir logo depois um tom amarellado e derriçarem ao cabo de 6 ou 8 dias. As hastes desfolhadas começavam então a seccar pelas pontas, simultaneamente com as flores e os fructos. Na maioria dos casos estavam condemnadas á morte. A olho nú, assim como aliás succedia aos fazendeiros, não pudera elle Laerne descobrir, comtudo, nenhum signal de cogumelo sobre as folhas.

Esta doença do cafeeiro não tinha nome definido. As plantas por ella attingidas, apresentavam, de começo ao fim, o aspecto de arvores fortes mas mal plantadas, incapazes de reparar as forças. Esta comparação era tanto mais justa quanto cafeeiros attingidos, e já desfolhados, cresciam novamente, recuperando forças.

A causa de tal molestia ainda esteve desconhecida, embora estudada *in situ*, por botanicos de renome como o Dr. Clemente Jobert, o barão de Capanema e o Dr. Baglione.

Encontrou o neerlandez arvores attingidas, tanto nas collinas como nos valles perto da agua, tanto nos soalheiros como nas *"terras de noruega"* nos lugares sem sombra, como sob laranjeiras e bananeiras.

E ainda mais: uma muda de 3 ou 4 annos plantada no mesmo lugar onde se acabasse de remover outra enferma crescia na maior parte das vezes e carregava-se de fructos.

Por informações prestadas ao viajante batavo soubera elle que o Dr. Jobert encontrara num cafeeiro levado para Paris afim de alli ser analysado, pequenos vermes ou "anguillulas" de um terço de millimetro de comprimento. A elles se attribuia a causa da molestia.

No emtanto o barão de Capanema, procedendo a uma investigação local não pudera encontrar as "anguillulas" nas plantas doentes suppondo que os insectos (sic) observados por Jobert houvessem nascido durante a viagem, devido á putrefacção das partes humidas do cafeeiro.

Fosse como fosse a molestia ainda reinava: attingira até tão alto gráu de intensidade que a maioria dos lavradores de Serra Abaixo, haviam sido forçados a trocar a cultura do café pela da canna de assucar.

Fazendas como a da Siberia, que já produzira mais de quatorze mil arrobas agora apenas dava mil!

Esta questão da praga de S. Fidelis só mais tarde a esclareceriam os estudos de Goeldi.

Attribuia o referendario hollandez a alteração do clima principalmente por estarem as terras cafeeiras mais antigas desta zona, Serra Abaixo, soffrendo cruelmente de um mal que embora differente da terrivel *Hemileia vastatrix* de Ceylão não deixava de ser menos devastadora em seus effeitos.

Estendeu o nosso observador a sua peregrinação ao interior até o municipio de S. Fidelis, com o fito exclusivo de ver as plantações enfermiças. Na maioria das fazendas visitadas Serraria, Siberia, Boa Fé, Boa Esperança, Laranjeiras, Santa Barbara, Serra Vermelha e Conceição encontrara cafeeiros mais ou menos flagellados.

Assim não era a cultura do café mais considerada alli como principal; começava-se a cuidar de preferencia da canna de assucar.

Curioso que Peckolt não haja consagrado maior noticia á "praga de Cantagallo" que Goeldi estudaria a fundo. Já no

tempo de seu livro causava grandes estragos exactamente na sua zona. Em 1884 devia dizer muito mais do que isto.

"Apezar de muitas investigações, ainda não está esclarecido este mal; provavelmente é um insecto microscopico, como tambem aconteceu em Ceylão, onde é chamado *Coffee Bug,* que é um coleoptero microscopico *Secanium coffeae,* que destróe a medulla da arvore."

Não se trata de todo de um coleoptero e sim de um verme.

Os demais inimigos do cafeeeiro eram os termitos, as formigas sobretudo a saúva e herva de passarinho e um cogumelo, terrivel aniquilador dos cafesaes antilhanos, implantado no raizame do cafeeiro. Ainda não se verificara no Brasil.

Explicando o mal que as formigas caffeivoras faziam á lavoura brasileira escrevia van Delden Laerne que destes inimigos o mais terrivel era sem contradição a *saúva* ou *tanajura,* formiga escura de 2 cm. de comprimento que minava a terra afuroando-a com galerias e olheiras. Atacava todas as arvores, e tambem o cafeeiro embora tivesse marcada preferencia pelas laranjeiras e limoeiros.

O cafeeiro no Brasil não contava outros inimigos do reino animal.

O *djammpang* ou *oêret* verde javanez que ataca frequentemente as raizes do cafeeiro, o escaravelho do café, o *borer* cingalez que fura o tronco pelo meio, e installa-se em sua medulla e abreviando assim a vida do arbusto, eram desconhecidos no Brasil.

Em compensação, assim como em Java, as lavouras, soffriam muito com os parasitas, cipós e hervas más.

As parasitas mais temidas no Brasil vinham a ser a "herva de passarinho" e o matapáo.

Entre as trepadeiras o *melão de S. Caetano* a *Abobora do Matto,* mostravam-se as mais espalhadas.

Entre as diversas hervas ruins nos cafesaes notavam-se o sapé, a samambaia, a mostarda, o picão, o pé de gallinha ou colchão, a trapoeraba, o cucurú-mirim e diversas qualidades de tuberculos e batatinhas, especies de batatas de Demerara, introduzidas, havia mais tempo, pelos colonos.

Esta planta rasteira convertera-se em praga dos cafesaes. Quando nascia uma vez, não se podia destruil-a. O melhor meio para se desfazer della seria deixar os porcos apaixonados de tuberculo, entrarem no cafesal. Mas restava saber se tal remedio não seria peior que o mal causado pela tiririca que tal nos parece ser a tal batatinha de Demerara, citada pelo referendario.



CAPITULO XXIV

Os estudos de Theodoro Peckolt sobre a chimica do café — Suas opiniões sobre a influencia da terra sobre o fructo — Observações diversas e curiosas — Pragas do cafeeiro e do café

Depois de elogiar largamente a excellencia do café de Moka declara Peckolt que para muitas autoridades seu optimo aroma provinha sobretudo do facto delle não ser colhido e sim derrubado das arvores por meio de pequenas sacudidelas, quando completamente maduros, sobre pannos ou esteiras. Seria recommendavel aos fazendeiros verificar esta asserção pela experiencia, escolhendo para tal fim dois cafeeiros vizinhos carregados de fructo, colher de um o café como de costume no Brasil e do outro á moda dos arabes, preparal-o separadamente e fazer a comparação.

Falando do decote lembrava o douto chimico:

Nas Antilhas e possessões francezas Bourbon, Mauritius, etc., costumam decotar as plantas novas do cafeeiro, para não alcançar mais altura que 1,5 até 1,8 metro, alterando isso a bondade natural do fructo, segundo a opinião de alguns agricultores.

Tratando da colheita nas terras fluminenses dizia Peckolt em 1884:

Na provincia do Rio de Janeiro, a primeira florescencia dá-se geralmente no lado noruega, no fim de setembro ou principio de outubro, e a segunda no mez de novembro, no lado soalheiro dá-se tres vezes, sendo em setembro, outubro e novembro. Nos terrenos quentes, do lado do rio Parahyba, posição soalheiro, floresce já no mez de agosto, depois em setembro e pela terceira vez em outubro. Neste tempo offerece um cafesal coberto com as flores branquissimas e cheirosas, um aspecto magnifico, representando um campo verde coberto de neve, enchendo a atmosphera com um aroma de *milfleurs,* perfume delicioso, semelhante a uma mistura de flor de laranjas e resedá;

este goso para a vista e o olfacto, leva sómente dois dias, então murcham as flores, ficando amarellas, para depois desenvolverem-se estas cerejas tão apreciadas pelos povos de todas as partes do mundo. Havendo neste tempo, logo no principio, muita chuva, os fructos não se desenvolvem bem, emfim a fructificação aborta, outro tanto acontece tambem se mais tarde, no mez de fevereiro, houver um sol muito forte e prolongado, emfim um tempo muito secco; as sementes dos fructos não se formam, e dão em resultado um café chôcho, sem valor e de grande prejuizo para o agricultor.

O cafesal para desenvolver bem a fructificação não quer tempo humido continuado, principalmente na florescencia, como aconteceu aqui, em 1864, em que a colheita da provincia do Rio de Janeiro foi muito insignificante. Em 1866 aconteceu o contrario, a estação estava tão secca, que quasi não se colheu milho, mas a colheita do café foi tão abundante, como os agricultores nunca tiveram; neste anno colhi um galho de um cafeeiro vigoroso de cinco annos, que tinha 150 fructos maduros.

Na serra dos Orgãos, Macahé acima, fazenda S. Pedro, que se acha em uma altura de cerca de 500 metros, a ultima fazenda onde se cultivava o cafeeiro, amadurece muito irregularmente e só nos mezes de novembro e dezembro, tendo ás vezes flores e fructos maduros no mesmo galho.

O tamanho das sementes é irregular, de côr pallida, mas muito aromaticas.

Na fazenda Pedra-Riscada, na mesma serra e posição, mas de 80 a 90 metros menos de altura, já dá fructos em julho, de côr verde mais escura, tambem com bastante aroma.

Nos declives da serra, Macahé abaixo, fazenda S. Romão, obtem-se café como em Cantagallo, as sementes têm o tamanho regular, de côr verde clara, mas menos aromaticas do que as antecedentes.

Na fazenda Bemposta, collinas que vertem para o Rio Parahyba, terreno granitico, colhe-se um café muito aromatico e dava 12% mais preço no mercado, do que o café do terreno calcareo; a côr é a mesma do que a do café dos outros districtos, e parece que o exportador dá em geral mais valor ao aroma do que á côr.

O certo é, que o café tem melhor preço, conforme o tamanho, a côr e principalmente o aroma; o que depende do clima, influencias meteorologicas, posição e da terra apropriada, cujas principaes partes componentes devem ser phosphato de cal e potassa.

O café Moka, plantado aqui, nunca terá as qualidades do cultivado na Arabia, e um outro café inferior da Africa ou Asia, plantado aqui, póde melhorar muito; pelo que não se devia experimentar sómente o cafeeiro, que tenha mais fama como superior, porque essa superioridade elle a alcançou não por causa da especie, mas pelas influencias já mencionadas e que são proprias á localidade; muito recommendavel é, pois, ao agricultor, experimentar e plantar muitas variedades para ver qual se desenvolve melhor na sua fazenda, e desta maneira melhoral-o.

A's vezes encontra-se no meio dos cafezaes um cafeeiro de folhas grandes, lanceoladas, de fructos muito pequenos, geralmente de uma semente só, estando a outra degenerada, alteração essa que a physiologia botanica ainda não esclareceu: — os fazendeiros o denominam *café macho*.

Em uma posição favoravel e terreno bom, um cafeeiro vigoroso póde dar 15 kilos de café; mas em geral póde se calcular termo medio um a dois kilos e meio para cada cafeeiro.

Na fazenda do meu finado amigo Henrique Dietrich, um dos fazendeiros mais intelligentes de Cantagallo, que cultivava quasi que exclusivamente o café, obtive a seguinte estatistica:

Quatriennio	escravos da roça	cafeeiros	colheita	term. medio p/ cada arvore	term. medio p/ cada trab. quasi
1847-1850	34	72.000	69.045 k.	959 grm.	2.031 k.
1851-1854	38	123.750	103.620 "	837 "	2.737 "
1855-1860	46	125.200	92.580 "	739 "	2.057 "

Entre 1879 e 1883 houvera duas colheitas falhas aliás".

Para o beneficiamento do café já dispunha o Brasil do apparelhamento mecanico tão aperfeiçoado quanto o melhor paiz cultivador do café.

Depois de descrever nada menos de vinte e seis typos de cafés arabes (2) das Indias Orientaes (10) das Antilhas (9) e do Continente americano (5) trata Peckolt do café do Brasil que assim apresenta.

O café do Brasil principiou a entrar no commercio sómente neste seculo; sendo o Brasil entre todos os paizes mencionados o productor mais novo; mesmo assim desenvolveu-se a sua

producção de tal maneira, que actualmente não existe paiz algum, que produza igual quantidade deste grão precioso.

O nosso café apresenta-se de forma regular, pouco alongada, grosso, mais ou menos pelliculado, e de côres variaveis, a saber: verde-azulado, verde, verde-claro, verde-amarellado, amarellado, esbranquiçado, chumbado, etc.; conforme o districto, qualidade de terreno e altura da cultura.

Pela côr da fenda ou sulco do grão e côr do grão póde-se pouco mais ou menos, calcular a qualidade de terreno em que foi cultivado e pela forma a altura em que vegetou; assim, tanto maior a altura, tanto mais arredondado é o grão e de maior aroma.

O nosso café tem geralmente um aroma agradavel, mais ou menos forte, conforme a posição e a altura da planta; de gosto amargo, mas menos do que o do café de Martinica. Elle tem a propriedade de vinho generoso; quanto mais velho, tanto melhor.

Os principaes portos que exportam café são: Rio de Janeiro, Santos, Bahia e Ceará.

Os cafés no commercio do Rio de Janeiro, dividem-se em cafés de serra-acima e cafés de serra-abaixo; distinguindo-se entre elles os *lavados* e os de *terreiro*.

Segundo o gráo de limpeza e cuidadosa preparação, terreno apropriado e posição favoravel, admittem-se as seguintes qualidades no nosso commercio: superior, primeira boa, primeira regular, primeira ordinaria, segunda boa, segunda ordinaria; o café quebrado em pequenos pedaços chama-se cangica, e vem poucas vezes ao commercio.

Estas qualificações não são geralmente adoptadas no commercio estrangeiro. Cada mercado consumidor distingue o café pelo caracter que lhe parece mais apreciavel ou indicativo da boa qualidade do producto e do gosto dos consumidores. O certo é que, o principal valor é dado ao aroma e depois á côr que apresenta.

O café de serra-acima, é sempre qualificado superior ao de serra-abaixo.

O café do Ceará, sendo bem preparado, é muito aromatico e apreciado pelos consumidores. Será isso porque o terreno, etc. assemelhe-se em parte ao da Arabia?

O café de Maragogipe tem um grão muito grande e pesado, e além disso é bastante aromatico.

O café do Maranhão, onde a cultura é muito diminuta é tão aromatico como o moka.

Posto que pareça definitivamente acceita a superioridade do café despolpado sobre o café do terreiro, todavia em alguns mercados e praças consumidoras pouca importancia lhe dão. Segundo a opinião de algumas pessoas competentes, o café do terreiro é mais aromatico do que o café despolpado, que nos mercados alcança ás vezes um preço mais alto. Julgo que isso seja só consequencia de pouco cuidado na preparação; pelo menos na analyse fornece o café despolpado mais oleo essencial do que o café do terreiro; e se possivel fosse o café despolpado ser exportado com a sua capa de pergaminho, estou certo, que alcançaria um preço muito mais alto do que o café do terreiro."

Até 1855 o café de côr mais escura, de um verde-azulado, era preferido pelos exportadores; tanto que muitos fazendeiros, afim de alcançar melhor preço, eram obrigados a polir o café claro em cylindros, ajuntando-lhe um pouco de carvão em pó ou graphita: desde 1855, porém, o gosto commercial mudou, e hoje é preferido o café mais pallido, verde, verde-claro e mesmo amarello conforme o paiz consumidor.

CAPITULO XXV

Os estudos de Goeldi sobre o mal de Cantagallo — Consciencia e valia deste trabalho — Longa observação da praga — Area de sua disseminação — Aspectos dos cafesaes affectados — Gravidade do flagello

O apparecimento do *mal de Cantagallo,* nos cafesaes do oeste fluminense, determinou o primeiro estudo serio, feito no Brasil, sob bases rigorosas scientificas, de uma praga agricola.

Foi o que realisou o illustre naturalista, Dr. Emilio Augusto Goeldi, o tão conhecido fundador do bello Museu de Belém do Pará a que justamente se deu o seu nome, e autor de obras apreciadissimas sobre a nossa fauna como sejam *Os Mamiferos do Brasil, As Aves do Brasil, Album de aves amazonicas,* etc.

A' vista da extensão tomada pelo mal, o ministro da Agricultura do gabinete de 20 de agosto de 1885 Conselheiro Antonio Prado solicitou do Museu Nacional providencias para que um dos scientistas deste Instituto estudasse *in loco,* e detidamente, o flagello que ameaçava arruninar a lavoura cafeeira das Provincias do Rio de Janeiro e Minas Geraes.

A 15 de novembro de 1887 apresentava o Dr. Goeldi, ao Director do Museu Dr. Ladislau Netto o relatorio dos trabalhos effectuados pela sua commissão.

Já como vimos, o Dr. Jobert fizera a diagnose do animal destruidor dos cafezaes; Goeldi confirmou mas parcialmente as palavras de seu antecessor.

Era realmente um *hematoide* mas não do genero *Anguillula;* para elle propunha outra determinação appellidando-o *Meloidogyne exigua.*

Levou Goeldi quinze mezes em estudos e observações, de agosto de 1886 a novembro de 1887, tendo permanecido longamente em fazendas de Itaocara, Monte Verde, Miracema, S. Fidelis, Macuco, Cantagallo, S. Antonio de Padua, etc.

Depois de relatar que o mal fôra pela primeira vez verificado, á margem direita do Parahyba, perto de S. Fidelis, em Pureza, e em 1869, onde fizera immenso estrago na fazenda deste nome, dizia Goeldi que se espalhara pelo valle dos Dois Rios, caminhando para o Sul.

A marcha da infestação não era rapida; pelo contrario, mas por onde apparecia causava enormes damnos anniquilando magnificos cafesaes em plena producção.

A area em que se circumscrevera em 1876, anno dos estudos do professor Jobert ainda era pequena. Já em 1879 attingira o mal terras de Santa Rita de Cantagallo e Santa Maria Magdalena.

Só em 1877 é que a terrivel praga transpuzera o largo fosso do Parahyba. Em 1880 era verificada a sua presença em Monte Verde attingindo pouco depois terras de Santo Antonio de Padua.

A respeito do flagello assim se manifestava uma de suas mais consideraveis victimas o Dr. Aristides Caire, proprietario da Fazenda Conceição em São José de Leonissa, hoje Itaocara.

Em toda a parte a molestia apresentara quasi sempre na mesma época os mesmos symptomas. Em geral atacava os cafeeiros de cinco a seis annos para cima; começavam a apparecer os primeiros affectados em fins de março ou principio de abril, irregularmente, aqui e acolá; nos mezes de junho, julho e agosto a molestia se apresentava com toda a intensidade.

Havia annos em que no mez de agosto — além dos pés de tristonho aspecto caracteristico, com folhas pendentes amarelladas, cahindo pouco a pouco até o arbusto ficar despido, o que levava ás vezes mezes, — apresentavam-se pés que em mui poucos dias de molestia ficavam com as folhas murchas, côr de havana, como se tivessem soffrido calor de fogo; era uma fórma, podia-se dizer, fulminante, e a que mais desanimo causava aos pobres lavradores que a observavam.

A marcha seguida pela molestia era quasi sempre a mesma.

Em certa fazenda, e em meiados de 1881 vira o Dr. Caire o seguinte:

Em meiados de março, começaram a apparecer os primeiros cafeeiros com os signaes da molestia, a qual se tornara bem patente em abril. Chovera copiosamente até os primeiros dias de abril, e dahi até outubro muito raras vezes e em muito pequena quantidade. Como nos annos anteriores, a molestia recrudescera durante os mezes de maio e junho, attingindo o maximo em julho e agosto.

Nos ultimos dias de outubro os pés que não tinham morrido e os desfolhados por carencia de chuva, começaram a brotar de modo a estarem revestidos de bastante folhagem nos primeiros dias de novembro. Neste mez não fôra observado cafeeiro algum novamente affectado, os anteriormente atacados estavam completamente seccos ou então rachiticos com brotação muito acanhada.

Em 1882 dera-se a mesma marcha; em épocas identicas fôra mal observada.

Em 1883, notara-se o apparecimento da molestia mais cedo, porque em fevereiro já não era pequeno o numero de cafeeiros affectados. A secca prolongara-se até setembro, chovendo nos tres ultimos mezes do anno.

Em 1884 nada houvera de novo, a não ser a noticia do apparecimento da molestia em outras culturas, propagando-se gradativamente para pontos mais distantes do inicial. Fôra anno aliás de pouca chuva.

Em 1885 a mortandade não se mostrara tão grande, notando-se, porém que durante todo o anno morria um ou outro pé, o que tambem se observaria em 1886.

Em 1885 as chuvas foram mais abundantes e em 1886 ainda mais.

Observara-se que a variedade do café influia algum tanto sobre a mortandade, sendo menos atacado o café Java, mais o Bourbon e ainda mais o Maragogipe. Desta ultima variedade poude o Dr. Caire notar que morriam 10 % no terceiro anno e 50 % no quarto.

Procurou Goeldi delimitar a area de infestação o que lhe valeu ter de enfrentar serias difficuldades: viagens incommodas, demoradas, ás vezes demoradissimas, dispendiosas.

Falta de bôas cartas geographicas parciaes e ausencia completa de qualquer cadastro agricola official.

Extrema reserva e mesmo receio por parte de certos lavradores de orientar o encarregado da commissão acerca da extensão da molestia em suas propriedades e nas plantações vizinhas.

Ausencia completa de conhecimentos exactos sobre a natureza da molestia entre a maioria dos lavradores.

Verificou que os melhores mappas existentes da provincia fluminense eram incompletos e cheios de erros nos seus pormenores. Ainda perduravam entre os lavradores a confusão trazida pela lembrança da praga da borboletinha dos cafesaes e vulgarmente chamada *bicho de folha* que deixara de ser a *Elachista coffeella* para se denominar *Cemiostoma coffellum*.

Em 1887, affirmava Goeldi, a area invadida pelo helmintho abrangia á direita do Parahyba o valle dos Dois Rios, de São Sebastião do Alto á foz deste affluente do grande caudal, o valle do Rio do Collegio, e, á margem esquerda, do rio Arêas, ambos tributarios do Parahyba. O valle do rio Negro formador, com o Grande, dos Dois Rios tambem se achava sobremodo infestado, de Santa Rita para jusante.

A' margem esquerda do Parahyba fronteira á zona atacados eram o curso inferior do Pombo e larga extensão da barranca esquerda do Muriahé. Representava esta superficie um trapezoide de ambos os lados de Parahyba e por este cortado.

Os principaes municipios prejudicados eram Santo Antonio de Padua, S. Fidelis, Santa Maria Magdalena, Cantagallo. Notavam-se manchas em Campos, Miracema, Carangola.

Cerca de 300000 hectares ou 3.000 kilometros quadrados estavam dominados pelo verme nefasto embora nem todos os cafeeiros da zona estivessem atacados.

O fatal trapezoide comprehendia grande extensão da melhor zona cafeeira fluminense, "a terra do café por excellencia da Provincia do Rio!" frisava Goeldi.

Era preciso ter visto, com os proprios olhos, o triste estado de paralysia de certas estradas de ferro, na zona em questão, a decadencia de certas cidades, a principio florescentes, era preciso saber quantos lavradores, pequenos e importantes, haviam desesperado de seus cafesaes e abandonado as ditas regiões para mais longe, indo residir na Provincia do Espirito Santo, e saber quanto ficaram desgostosos com as desgraças da cultura do café, aquelles que permaneceram e fervorosamente abraçavam a cultura da canna, — para apreciar em sua verdadeira extensão os effeitos do flagello sobre as condições agricolas da Provincia do Rio!

Sesvindo-se de tres exemplos apresentara o naturalista apavorante quadro da devastação causada pelo terrivel verme.

	Colheita actual	Bôa colheita media anterior	Colheita maxima anterior	
Fazenda A	700	13.800	16.000	arrobas
Fazenda B	700	10.000	14.000	arrobas
Fazenda C	2.500	11.000	20.000	arrobas

Um deputado da Assembléa Provincial apresentara em 1886 o seguinte resumo, como resultado de uma lista de 40 fazendas atacadas pela molestia:

	Colheita actual	Bôa colheita media anterior	Colheita maxima anterior
Total de 40 fazendas	26.520	128.840	234.000 arrobas!

O mesmo deputado, lavrador de café e bem orientado sobre a materia, avaliava em 5.000:000$000, no minimo, o prejuizo causado pela molestia nos tres municipios: de Cantagallo, S. Fidelis e Santa Maria Magdalena.

Conhecera o sabio suisso um lavrador, proprietario de duas fazendas de café: uma grande, situada na zona affectada pela molestia, a outra pequena, situada fóra della, comquanto muito perto do limite actual desta. A primeira dava, antes da apparição da molestia, 14.000 a 16.000 arrobas como bôa colheita media, a pequena no maximo 4.000 arrobas. Pois bem, a colheita total das duas plantações fôra no ultimo anno, cerca de 2.500 arrobas, das quaes 2.000 fornecidas pela pequena e 500 pela grande!

A molestia do cafeeiro ganhara, durante 20 annos, mais ou menos, de existencia conhecida, a extensão de 3.000 kilometros quadrados. Repartidos entre os 20 annos, ter-se-ia um accrescimo medio de 150 kilometros quadrados, por anno — movimento relativamente lento, quando se o comparava á rapida marcha do *Phylloxera* na Europa.

Comquanto tal marcha devesse ser considerada lenta, havia valiosas razões para crer que o accrescimo annual não permaneceria constante, mas que augmentaria progressivamente em proporção com o alargamento da circumferencia da zona affectada.

Era o douto observador levado a crer que a molestia conquistaria a área total da Provincia do Rio de Janeiro em um prazo incomparavelmente menor do que aquelle que se obteria theoricamente dividindo os 69.000 km. quadrados então attribuidos á sua superficie. Senão esta época, hypothetica, só chegaria passadas 8 ou 9 gerações.

Declaro com franqueza, expendia Goeldi que é grande illusão enxergar um futuro côr de rosa na cultura do café na Provincia do Rio. Desejaria de coração que nem uma nem outra das duas formas da minha prophecia chegasse a realizar-se — mas, *caveant consules!*

A molestia se manifestava exteriormente, isto é, aos olhos do lavrador, como a todo o observador, julgando apenas pelo que tinha deante de si, por meio de exame rapido e superficial, por um desbotamento de todas as partes exteriores (amarellidão das folhas, côr trigueira das vergonteas), dessecamento e definhamento final do pé inteiro.

Um lavrador intelligente e merecedor de toda a confiança garantia que era possivel distinguir duas fórmas do mal:

a) uma chronica. O cafeeiro não morria senão mezes depois do apparecimento dos primeiros symptomas exteriores supra-citados e alcançava ás vezes o anno seguinte.

b) outra aguda ou fulminante. O pé morria de repente em 8 a 15 dias, sem antes ter apresentado distinctamente os symptomas supra-citados.

O lavrador não sabia ao certo si estes dois modos eram realmente differentes facies da mesma molestia ou se se tratava de molestias independentes uma da outra e parecidas unicamente pelo seu effeito final sobre a planta. Esta questão, proveniente de um espirito criterioso e inclinado a aprofundar os factos, fôra definitivamente resolvida pelos estudos microscopicos. As duas fórmas mencionadas não eram mais do que expressões de differentes gráos de intensidade da molestia.

Nos cafeeiros affectados as folhas em vez de se manterem horizontaes tombavam com frouxidão á direita e á esquerda, do verde pallido e baço passavam ao amarellado cada vez mais accentuado lembrando o descoramento outomnal. Desprendiam-se com extrema facilidade. As folhas dos arbustos que accaso surgissem mostravam-se definhadas, estioladas, rachiticas.

Na forma fulminante do mal as folhas passavam subitamente ao pardo denegrido e o cafeeiro apresentava, então, o aspecto de como que inteiramente torrefacto pela acção de violento fogo na immediata vizinhança.

Como phenomeno secundario era preciso mencionar, que nas plantações em que existia a molestia do cafeeiro havia prodigioso numero de folhas manchadas.

Cada mancha consistia quando completa em um ponto pardo ou denegrido, variando quanto ao diametro, conforme a edade. Este ponto central era circumdado por uma aureola amarellada. No lugar do ponto central o tecido se apresentava morto, no lugar da aureola mostrava-se moribundo. Estas manchas appareciam quando recentes, como pontos amarellos, vistas contra a luz, o dito lugar se apresentava transparente. As manchas achavam-se em lugares muito differentes da superficie das folhas, com especialidade, porém, na margem dos dois lados e na ponta, cresciam e ganhavam rapidamente em extensão. Em mais avançada idade tornavam-se irregulares em fórma e circumferencia.

A amarellidão podia mesmo estender-se até a base e o peciolo da folha.

Nos ramos não se notavam anormalidades. Pareciam identicos aos de qualquer planta lenhosa em pleno estado de desseccamento. O mesmo se dava com o exame do tronco.

O raizame, denunciava a presença do mal.

O pé não offerecia grande resistencia ao arrancamento e desprendia-se quasi sempre apoz poucas medidas preparatorias, quebrava-se mesmo mui facilmente em sua base. O que se tinha á vista eram as grandes raizes primarias e secundarias.

O resultado vinha a ser mais ou menos o mesmo, se se desenterrasse o pé com toda a precaução possivel, procurando fazer sahir com a base do tronco grande porção de terra.

Quasi nenhuma raiz fina se encontraria. As talvez encontradas, em fórma de fragmentos, nos torrões de terra circumvizinhos, ou, mesmo ainda, adherentes ás grandes raizes offereciam notavel aspecto: as partes corticaes mostravam-se fortemente encolhidas e possuiam muito pouca cohesão com as partes lenhosas centraes. Como consequencia desta relaxação e falta de cohesão observava-se que a casca tornada secca e quebradiça podia ser extrahida como um cylindro ôco, á maneira de um dedo de luva.

Além disso, as raizes, em vez de diminuirem gradualmente de calibre no sentido do centro para a peripheria, apresentavam em sua extensão grande numero de excepções á regra: surgiam intumescencias inexplicaveis n'uma planta em estado normal. Um olho exercitado, e habituado a ver cousas pequenas, descobriria que a maior parte destas intumescencias eram provindas de pequenos orificios, que punham em contacto o interior dos nós com o mundo exterior.

Taes factos seriam invariavelmente verificados nas raizes de todos os cafeeiros atacados, isto é, nos pés em que a molestia já se houvesse manifestado superficialmente, quer pelo desbotamento das folhas, quer pela perda total destes orgãos respiratorios.

Em summa, dizia Goeldi, um estudo attento, tal como elle era accessivel a olhos nús, demonstrava que entre os orgãos principalmente affectados por uma alteração pathologica as raizes occupavam o primeiro lugar. Tal alteração consistia, essencialmente, na presença de grande quantidade de nodosidades. A formação destas nodosidade precedia o momento em que a doença se declarava abertamente, isto é, o momento da morte.

Realisando o exame microscopico da planta doente e da planta moribunda chegava Goeldi a estas conclusões: não se tratava, de todo, de infestação produzida por qualquer hexapodo, fosse elle qual fosse. Afastada se achava a hypothese da presença de insectos malfazejos affirmava Goeldi:

"O microscopico nos leva ainda á convicção, que a molestia do cafeeiro é essencialmente uma molestia das raizes. As alterações pathologicas das raizes consistem: 1.°, na presença de innumeras nodosidades, habitadas pela progenitura de um verme microscopico; 2.°, na presença de um cryptogamo microscopico. Entre estes dois destruidores cabe sem duvida a palma ao fabricante das nodosidades, a este verme da ordem dos Nematoides; o cogumello será apenas o ajudante de campo".

As partes superficiaes só apresentavam alterações que eram, unica e evidentemente, consequencias secundarias da destruição primaria a que estavam sujeitas as raizes. Razão alguma tirada da analyse comparativa do pé doente, e do são, milita em favor de outra origem da molestia do cafeeiro, nenhum indicio, apreciavel pelos sentidos, pesa outrotanto para nos permittir por em duvida, que o nematoide em questão desempenha o principal papel, que elle representa a verdadeira causa primaria da molestia."

A seu ver a principio não podia a praga de Cantagallo ser puramente attribuida a factores geologicos ou mineralogicos. As terras cafeeiras fluminenses mostravam-se homogeneas.

Entre as plantações de uma mesma fazenda, umas atacadas pelo flagello e outras que elle ainda não attingira, não se encontrava differença na constituição mineralogica distinctamente apreciavel pela vista e por meio da analyse mecanica elementar.

Mas depois modificara a opinião. Verificara que nos sólos arenosos o flagello se mostrava mais intenso e muito mais ainda em chãos notavelmente arenosos.

Tambem chegara á conclusão de que a esterilisação progressiva do sólo, o empobrecimento não podia ser considerado, nem como factor que auxiliasse de modo visivel a molestia do cafeeiro, nem como causa desta.

E até fôra em terrenos, recentemente preparados para a cultura do café, de incontestavel fertilidade, que, sobretudo, grassava a molestia em sua obra de destruição.

Quanto á situação topographica e á exposição solar assim pensava:

"Estou de accordo em que a molestia se origina nos valles humidos, bem banhados pelos rios. Mas não se limita ao fundo dos valles nem á base do cafesal, situado sobre uma encosta ou collina isolada. Ella acompanha effectivamente as plantações até o fim e transpõe encostas bem abruptas, altas, expostas ao sol e portanto seccas. As serras de media altura, segundo as minhas observações, não formam obstaculo algum insuperavel á

passagem da molestia de um valle affectado a outro que anteriormente não o era."

Parecia não haver connexão alguma entre o flagello e o regimen dos ventos.

A escolha dos cafesaes pelo nematoide era caprichosa e á primeira vista salteada.

Expressivamente commentava o sabio reparador:

Se por um lado um volver d'olhos sobre o aspecto geral de um cafesal affectado nos leva a suppor que a marcha da molestia é realmente aquella que vemos traçada pelos pés amarellentos, esparsos como atiradores em diversas carreiras, por outro é duvidoso que nos achemos no bom caminho. E' preciso não esquecer que os effeitos superficiaes não indicam o estado inicial, mas sim o estado final da molestia, e que, além das differenças quanto á edade, entram ainda em linha de conta as differenças provenientes da constituição individual dos pés Quero dizer, que dois pés, ao mesmo tempo infectados não devem por isso morrer necessariamente ao mesmo tempo, e que por outro lado, dois pés podem morrer simultaneamente, tendo sido infectados em épocas bem diversas. Se pudessemos acompanhar o caminho realmente seguido pela molestia, num mesmo cafesal, nós vel-a-iamos muitas vezes desapparecer para provavelmente dirigir-se ás raizes de um pé apparentemente ainda são e vigoroso, manifestando-se logo depois noutro pé, cujo aspecto superficial por si só trahe a sua presença.

E' provavel, pelo estudo da causa da molestia e por certos factos que pude observar, que a propagação da molestia é circular e apresenta circulos concentricos".

Quanto á periodicidade do mal expendia o naturalista a impressão era que tal circumstancia parecia menos ligada a certo mez, a certa estação, no sentido astronomico, do que ás condições climatericas peculiares a cada estação. Antes de tudo estava fortemente inclinado a suppor intimas relações entre a molestia e as chuvas. Chuvas continuadas, precedidas por secca de alguma duração, pareciam promover desenvolvimento, cada vez mais forte, do mal, exprimindo-se por augmento de mortalidade; era sobretudo o que se dava com as chuvas nos primeiros mezes do anno.

Assim tambem pensava o Barão de Capanema de tão solido prestigio scientifico em seu tempo.

A franca manifestação da molestia era caracterisada pela deficiencia da colheita mais proxima.

Não havia differença quanto á resistencia ao mal das diversas variedades do cafeeiro. Os vermes destruiam tanto o

Bourbon como o Java e o Maragogipe, e até o rustico Liberia.

Os lavradores, quasi unanimemente, declaravam que a molestia mostrava differenças quanto á edade dos pés. Diziam que não só as plantações muito jovens, como tambem as mais antigas eram relativamente menos sujeitas aos estragos. O grosso das victimas se encontrava nos pés cuja edade variava de 4 a 10 annos. O Dr. Jobert, em 1878, ouvira dizer a mesma cousa e Goeldi convecera-se de que até certo ponto esta asserção era verdadeira.

Em 1887, um lavrador do Rio Negro (que tambem soffrera consideraveis perdas) communicou-lhe que tivera de renunciar áquella idéa, vendo recentemente morrer grande numero de pés de edade superior a 10 annos.

Como regra geral podia-se admittir que os pés de edade superior a 4 annos succumbiam á molestia, sendo maior a mortalidade entre os de 4 a 10 annos.

CAPITULO XXVI

Determinação do nematoide causador da praga — Um verme de genero novo — Contestação a Jobert — Opiniões erroneas de pseudo especialistas — Caracteristicas da molestia — Contestação a Couty — Sugestão de medidas prophylaticas da molestia — As principaes pragas cafeeiras conhecidas no Brasil e no exterior em 1887 segundo Goeldi

Foram estas as conclusões de Goeldi:

O verme nematoide causador das nodosidades frequentava as raizes do cafeeiro desde a mais tenra edade.

A molestia, decidida e exclusivamente subterranea, ficava latente durante os primeiros annos da vida da planta. Se o pé jovem não morria immediatamente depois da época da infecção, é que dispunha, nesta phase da vida, de uma faculdade de resistencia provavelmente muito superior á dos annos da existencia posterior.

Quanto ao processo de propagação da molestia pensava Goeldi que muito se devera elle á troca de mudas entre fazendeiros.

Os empreiteiros, ignorando absolutamente, como aliás os proprietarios a natureza da molestia, julgando bôa e sã uma muda de aspecto exterior são e vigoroso, de folhas verdes, constituiam-se por si mesmos, em muitos casos, os instrumentos da introducção ao flagello nos proprios cafesaes, abrindo-lhe ao mesmo tempo a porta de entrada para localidades, que talvez sem isso se livrassem delle.

O flagello, era indubitavelmente de caracter contagioso e natureza epidemica.

As jovens plantulas adquiriam a molestia por contagio posterior ao nascimento. Não havia argumento algum que pudesse despertar a crença na pre-existencia da praga na cereja do cafeeiro. O contagio vinha a ser subterraneo e effectuava-se das raizes do pé materno para as da joven plantula — por uma migração do verme nematoide, nas camadas superficiaes do sólo, em torno do pé.

Assim declara Goeldi que Couty negando o caracter epidemico do mal de Cantagallo errara redondamente.

Seu trabalho, aliás notavel e habilmente feito, tinha indubitavel interesse para a economia politica. "Mas a sciencia moderna em questões desta natureza não podia contentar-se com rhetorica. *Res non verba* concluia o naturalista acremente. a dissentir de modo vehemente do sabio francez illustre a quem contradizia.

Procedeu Goeldi a acurado estudo zoologico do verme. Examinou-lhe os ovos, exemplares jovens e adultos, machos e femeas, demonstrou experimentalmente a revivescencia do helmintho o que Jobert contestava.

Este scientista francez designara o verme sob o nome simplista de *anguillula,* da systematica antiga. Não conhecera as formas adultas e assim não tinha elementos para fazer uma determinação especifica.

Exultante depois de recorrer aos maiores especialistas do seu tempo, sobretudo á Monographia dos *Anguillulidæ* de H. Charlton Bastian, revisão feita em 1866, conseguiu demonstrar á face da Sciencia que descobrira não uma especie mas um genero novo. E assim baptisou a nova forma *Meloidogyne exigua* Nov. gen. Göldi, 1887, que indicava o genero, a forma particular da femea enkistada, imitando uma maçã ou laranja e a exiguidade de suas dimensões.

"O meu modo de pensar foi brilhantemente verificado pelos factos!", commentava o autor d'*As aves do Brasil,* dando largas ao justo amor proprio.

Proseguindo na sua monographia declara Goeldi que apezar de suas observações numerosas não encontrara motivo algum para suppor que a presença das roças de feijão e milho, de laranjaes e de cannaviaes favorecesse a infestação pelo nematoide. Este não procurava taes culturas, embora andassem alguns individuos a propalar que a laranjeira tambem por elle era atacada.

Aproveitou tambem a occasião para proceder á revisão do que se sabia sobre a infestação dos cafesaes por agentes varios.

Verificou nos cafeeiros moribundos, graças ao ataque do helmintho varios cogumellos, epiphytas que nenhum damno causavam. Tambem occorria outro cogumello, do genero *Fumago,* ainda outros cryptogamos da familia dos *Lichens* que quando muito perturbavam um pouco a funcção respiratoria das folhas. Havia ainda a *Ramularia* mas esta se achava innocente do mal que lhe attribuiam em symbiose com os maleficios dos vermes.

Não podia de todo ser considerada como a causa do mal de Cantagallo como alguns haviam supposto, vendo a sua presença nas nodosidades causadas pelo helmintho.

Além destes fungos havia a mencionar diversos phanerogamos, sobretudo de especies trepadeiras que damnificavam os cafesaes mal mantidos.

Como a *Thumbergia alata,* acanthacea, diversas cucurbitaceas como a *Momordica balsamina* e sobretudo a famosa e popularissima loranthacea a *herva de passarinho*.

Nas raizes do cafeeiro encontrava-se um coccidio a que assignalara o Barão de Capanema.

Não vira elle aliás perigo algum na presença deste insecto, que lhe parecia inteiramente inoffensivo.

Estudou Goeldi não só o coccidio como a formiga que o colonisa (para regalar-se, por seu lado, do succo doce secretado por este pequeno insecto, succo do qual as formigas como se sabe são muito gulosas), e garantiu que o coccidio não faz mal algum sensivel ás raizes do cafeeiro.

Affirmou isto de modo tanto mais decisivo quanto, alguem procurara attribuir a este insecto exaggerada importancia declarando-o francamente causa da molestia e accusando-o da fabricação das nodosidades.

As nodosidades, segundo esta singular theoria, deviam ser "ninhos de ovos do insecto em questão!"

Tal theoria lembrava o "nihil sub solo novum". Quanto ao insecto não era pois, novo, pois fôra bem visto mais de 10 annos antes do observador de 1886, e observado pelo Barão de Capanema de modo muito superior e deixando pouco a desejar, sob o ponto de vista do naturalista.

Tratava-se do *Dactylopius adonidum* e a formiga vulgarmente conhecida sob o nome de *ruiva* era a *Brachymyrmex decadens,* de G. Mayr.

Tratando do bicho do café o microlepidoptero *Cemiostoma Coffeellum,* Z, ex *Elachista coffeella,* Guérin-Meneville, diz Goeldi:

"Nas regiões por mim visitadas tive muitas occasiões de encontrar o nosso micro-lepidoptero. Ora eu via sómente folhas isoladas, atacadas por elle. (Encontra-se-o em quasi todos os cafesaes), ora eu o via assummir caracter mais serio. Em Janeiro de 1887 fiquei impressionado pela frequencia do microlepidoptero em certas paragens do alto rio Pomba (entre Capivara e Miracema). Em junho de 1887 tambem vi as plantações proximas de Macuco gravemente assaltadas pela larva. As manchas da larva cavadora do *Elachista coffeella* acham-se

de preferencia no meio da folha — em virtude de razões faceis de comprehender. Os seus contornos são bem limitados pela côr verde inalterada das porções vizinhas; nestes lugares o epiderma destaca-se com facilidade — signaes estes que permittem distinguir immediatamente uma mancha causada por este insecto de uma outra causada, por exemplo, pelo cogumello de que temos fallado. Não é raro mesmo encontrar folhas de cafeeiro mostrando simultaneamente manchas de ambas as proveniencias."

Nada havia de commum portanto entre o *bicho do café* e o *mal de Cantagallo,* convinha deixal-o bem explicito pois muitos lavradores mal orientados pensavam que tal occorria. Serviam as folhas do cafeeiro de hospedeiras de uma acaridio que proliferava immenso. Mas parecia não causar nenhum damno ás arvores. Se tal se desse não haveria como luctar contra o animalculo.

Pertencia ao grupo dos *Trombididae* e estava proximo do genero *Tetranychus*.

Tratando dos males eventuaes causados por termitas observava o sabio naturalista que muito se fantasiara acerca das relações que se suppunha existir entre certas especies de termitas e a molestia do cafeeiro.

Certo individuo quizera descobrir tal illação culpando o *Termes cumulans* que Goeldi jamais conseguira ver na região flagellada.

O mesmo senhor inventara uma especie fantastica a que baptisara *Termes coffeæ,* cuja existencia elle, Goeldi negava *in totum,* assim como peremptoriamente declarava que nenhum termita podia ser responsavel pela propagação do mal de Cantagallo.

Terminando expendia ainda:

Sobre folhas e ramos, sobretudo depois das chuvas, encontram-se ás vezes caramujos (*Bulimus auris leporis* e diversas especies do genero Succinea). As extremidades dos ramos mortos e já pretos são frequentemente escolhidos como residencia por pequeno coleoptero, do grupo dos Bostrychios, que nelles exerce a sua profissão de perfurador.

Desenterrando diversos pés, achar-se-iam tambem mais especies de formigas, de myriapodes (genero *Polydesmus*), larvas de insectos de differentes ordens, aranhas subterraenas. Emfim a enumeração nominal de tudo o que casualmente se achava em cima, em torno e por baixo de um cafeeiro seria bem interessante sob o ponto de vista da historia natural, mas nenhuma importancia teria para a elucidação do problema capital ,do combate ao mal de Cantagallo.

Fazendo a critica de alguns ensaios anteriores á sua commissão e tendentes a explicar a natureza da molestia do cafeeiro, lembrava Goeldi os estudos sobre o assumpto do Barão de Capanema, e dos Drs. Couty e Jobert.

Para o primeiro havia uma causa unica que explicasse o mal: a falta de chuvas, a secca prolongada. Com elle discutira longamente o naturalista suisso.

Realmente com o corte das mattas perturbara-se fundamente o regimen pluviometrico da zona fluminense onde as chuvas de regulares haviam passado a torrenciaes cahindo em quantidade anormalmente grande na mesma unidade de tempo.

A tal proposito dizia Goeldi esta grande verdade:

"Esta destruição é a consequencia funesta do systema extensivo na cultura do cafeeiro. Até o presente o cafeeiro é no Brasil o inimigo mortal da floresta — é sobre cinzas e ruinas que elle se eleva. Já grande parte da zona florestal da margem atlantica das nossas provincias costeiras succumbiu assim ao cafeeiro, e este avança cada vez mais para as planicies do interior, onde talvez venha apagar-se a chamma destruidora dos "roçados", em virtude de razão que não será custoso achar."

Dissentindo comtudo de Capanema que em seu exclusivismo entendia ser a secca a causa immediata do mal do cafeeiro declarava que a secca e a chuva desempenhavam certo papel na molestia do cafeeiro — sob a fórma de factores subordinados, de condições exteriores de existencia do nematoide, causa primaria da molestia do cafeeiro.

Couty affirmara logo depois que apenas conhecera o mal de Cantagallo por meio de vagas descripções. A seu ver o mal do raizame provinha da constituição geologica do sólo com uma camada de terra aravel reduzida a cincoenta centimetros e menos ainda.

Abaixo encontravam-se, como base, argillas de natureza muito compacta e rochas muito pouco decompostas. Nestas condições a raiz-mestra difficilmente encontrava passagem; as raizes eram pois, forçadas a um desenvolvimento horizontal, quasi á flôr da terra, ficando assim expostas ao ardente sol tropical, ao desseccamento".

Esta suspensão forçada de todo o arbusto, frequentemente devida a uma causa geral, o estado do sólo, poderia produzir-se ao mesmo tempo, em uma região inteira, em uma lavoura inteira, o que simularia verdadeira molestia, e o máu estado das raizes, facilitando varias producções parasitarias, tal doença po-

deria ser encarada como uma epidemia vegetal por aquelles que confundiam effeitos e causas e esqueciam a bem conhecida resistencia do cafeeiro a insectos nocivos a muitas outras plantas vizinhas e muitas vezes contiguas.

O Dr. Caire demonstrara o profundo erro de Couty, tomara cafeeiros jovens, maragogipe, anteriormente tratados com todo o cuidado, regados, estrumados e cultivados em pura terra vegetal e transplantara-os a uma roça nova, fresca e sombreada, a poucos passos da floresta virgem. Fizera abrir grande e espaçosa cova para cada pé, e ainda, por meio de uma barra de ferro, um tubo profundo no sub-sólo, para a raiz-mestra. Comquanto o lugar fosse dos mais favoraveis, e o tratamento excepcional, a porcentagem da mortandade de 40 pés "Maragogipe", assim tratados não fôra menor do que a existente entre pés não favorecidos por taes preparativos.

Analysando o confronto apresentado entre as terras fluminense e paulistas dizia Goeldi numa antecipação exactissima dos tempos.

"As terras mais apreciadas são as terras roxas, provenientes da decomposição da diabase e melaphyro, tão abundantes na zona paulista. Estas rochas, não tendo quartzo e sendo muito ricas em ferro e elementos alcalinos, produzem um sólo argilloso sem areia, de côr muito carregada e fertilidade notavel. Actualmente a riqueza da provincia de S. Paulo está nos cafesaes dos afloramentos de diabase nos municipios de Campinas, Amparo, Casa Branca, Limeira, Rio Claro, Pirassununga, Piracicaba, Capivary e Tietê, e nos de melaphyro de Botucatú, S. Carlos do Pinhal, Araraquara e Ribeirão Preto."

Apoiava-se o nosso autor na opinião prestigiosa de reputado geologo, Orville Derby:

"Espessura maior da camada de terra vegetal, ausencia de areia misturada com a argilla, um humus muito fertil — eis os tres factores que principalmente farão triumphar a provincia de S. Paulo, expendia o naturalista. Se a molestia do cafeeiro, chegasse até lá dizia, numa conclusão dubitativa, o terreno não arenoso provavelmente não lhe conviria e ella se extinguiria por si mesma.

Em summa, as condições do terreno da provincia do Rio de Janeiro havia favorecido em geral a molestia do cafeeiro, mas não havia argumento algum valioso para consideral-as como causa unica.

Falando dos trabalhos de Jobert reconhecia Goeldi que o scientista francez fôra o primeiro e o unico de seus predecessores que procurara a solução da questão da molestia do cafeeiro no campo biologico, e reconhecera desde o principio a necessidade de recorrer ao microscopio como o mais importante au-

xiliar. Seu trabalho revelara o biologista de profissão conhecedor da materia. e sabendo manejar o instrumento a que a sciencia moderna devia tantas e tão valiosas conquistas.

Mas o seu relatorio, aliás restricto, e feito ás pressas, encerrava lacunas, e até erros de observação, incontestaveis, alguns dos quaes bem graves.

Suas pesquizas haviam sido apressadas e incompletas. Dellas nada de pratico resultara. Promettera proseguil-as e não o fizera.

E Goeldi affirmava que ao trabalho deficiente do scientista francez, de que não se pudera quasi valer, não trepidava em oppor a solidez do que effectuara.

Quanto á explicação da existencia do mal como consequencia de degeneração da planta entendia que tal explicação não procedia de todo.

Em primeiro lugar, o cafeeiro, comquanto vegetal exotico, devia certamente ser considerado como perfeitamente acclimado no Brasil, desde muito tempo, tendo encontrado condições climatericas mais ou menos semelhantes ás que lhe offerecia a sua patria original. Quanto aos effeitos fataes de uma reproducção asexuada demais prolongada, cahiam igualmente por terra, pois a propagação da especie se realiza pelo fructo, que a falar-se com toda a precaução podia ao menos representar o producto de uma fecundação cruzada entre dois ou mais individuos. Quanto ao lançar a molestia do cafeeiro simplesmente á conta de degeneração causada por tratamento irracional, não era tal hypothese tão pouco admissivel, visto como não occorria prova positiva, qualquer, para apoiar esta argumentação.

Eram lugares communs estes, a que se recorria todas as vezes que as noções exactas começavam a faltar.

Estava aliás o nosso naturalista convicto de que uma mudança fundamental no modo de cultura do café na provincia do Rio de Janeiro, tendente a harmonisal-a com o que se chamava "cultura racional", seria acompanhada de effeitos altamente beneficos. Plantando menos — porém melhor —, a producção poderia ser enormemente augmentada.

Passando á parte prophylactica declarava o naturalista que, a seu ver, a lucta contra a molestia do cafeeiro não podia tomar outra forma, a não ser a da prophylaxia.

O cafeeiro quando a molestia se manifestava exteriormente não era mais um paciente e sim um agonisante.

Querer salval-o vinha a ser pretender curar quem por exemplo tivesse os pulmões completamente destruidos.

O primeiro cuidado era evitar o plantio de lavouras em terrenos muito arenosos, a argilla mostrava-se nefasta aos nematoides. Mas este desideratum era difficil de se preencher em terreno fluminense. Neste ponto a superioridade do terreno paulista apresentava-se incontestavel.

Muito cuidado com as mudas que deveriam ser examinadas um por uma, e com a maior attenção. A mesma precaução se tivesse com as sementes.

Não via Goeldi meio de exterminar o — germen da molestia em cafesal onde ella se houvesse declarado. Replantar cafeeiros — mesmo sãos — nos lugares deixados pelos pés mortos, era encher dagua cestos. Haviam de morrer tambem, era questão de tempo. Os lavradores da zona affectada estavam a par disso. Os pés já bem velhos deveriam ser afastados, logo que apresentassem aspecto doentio, — queimados, totalmente exterminados, desenterrando-se-lhes mesmo cuidadosamente as raizes. O recurso mais radical para uma plantação gravemente affectada seria comquanto fosse tão desagradavel dizel-o, quanto ao lavrador ouvil-o, exterminal-a totalmente. Não bastava abandonar, era preciso exterminar, eliminando do sólo, por meio de uma lavra racional, até as raizes.

Poder-se-ia porventura, replantar immediatamente o cafeeiro no terreno de um cafesal, devastado pela molestia? A esta pergunta só se podia responder negativamente, dada a revivisscencia do nematoide do cafeeiro, o poder de excessiva resistencia destes seres em geral. A replanta immediata em taes circumstancias devia ser qualificada de medida imprudente e mesmo perigosa. Ficasse o terreno, durante uma serie de annos, não inculto, mas empregado em outras culturas, sobretudo ás das plantas annuas. Provavelmente um intervallo de 8 a 10 annos de pousio bastaria para se voltar á cultura do café.

O fazendeiro prejudicado ganharia em tempo, arranjando de antemão mudas oriundas de caroços de proveniencia insuspeita preparasse viveiros onde pudesse sujeitar qualquer muda a frequentes exames concercentes ao estado das raizes.

Chegada a época da transplantação ao cafesal, o lavrador deveria ter a maxima cautela em eliminar toda e qualquer muda que apresentasse raizes anomalas. Esta vigilancia, mesmo d'ahi por diante, jamais deveria cessar, o que se perdesse em tempo se ganharia em dinheiro, e attendendo á natureza da molestia o permanente exame dos cafeeiros seria amplamente recompensado. Quem pudesse esperar maior numero de annos

para a replanta de um cafesal devastado, faria bem assim procedendo.

Concluindo o seu capitulo indagava Goeldi.

As medidas prophylacticas indicadas representariam accaso uma garantia absoluta contra a apparição da molestia em um cafesal novo, preparado segundo as regras estabelecidas?

Não havia perigo que a molestia se desenvolvesse espontaneamente em um lugar qualquer, anteriormente livre da praga. A geração espontanea era incompativel com os vistas e conhecimentos das sciencias biologicas. Se a molestia reapparecesse, não seria por via de geração espontanea do verme nematoide do cafeeiro, mas por infecção original ou posterior. Uma só muda, cujas raizes tivessem nodosidades vivas e regeitada no momento da transplantação do viveiro para o novo cafesal, bastaria para perpetuar a molestia — para infectar a nova plantação. Declarava-o o scientista categoricamente, accentuando ao mesmo tempo que tal reapparição não poderia absolutamente servir de argumento valioso contra o exposto, mas correria inteiramente por conta do lavrador, como unico responsavel.

Estudava o futuro fundador do Museu Paraense os seguintes problemas:

Seria possivel garantir uma muda ainda joven contra a molestia, uma vez transplantada para o seu lugar definitivo no cafesal?

Seria possivel salvar uma joven muda, cujas raizes apresentassem as primeiras phases da molestia?

Poderiam as cerejas servir casualmente de vehiculo para o germen da molestia, e, provado isto, haveria algum processo para desinfectar as sementes, destinadas á plantação, sem prejuizo do poder germinativo?

A resolução destes problemas dependia porém de numerosas experiencias physiologicas, delicadas e lentas, visto como não se podia fazer crescer uma planta mais rapidamente do que o permittiam as leis da natureza.

Facto curioso significativo queria trazer a collação o que pudera ver na propriedade do vigario de Bom Jesus de Monte Verde, magnifico cafezal composto de bellos e vigorosos pés, de tal modo carregado de fructos, que o proprietario mostrava bom numero delles promettendo cada um meia arroba. Este cafezal — não muito grande, — destacava-se notavelmente de todas as plantações vizinhas. E entretanto fôra preparado em terreno, que, poucos annos antes, tinha sido pasto de qualidade inferior, emfim terreno de "terra cansada" propriamente dita. Mas o proprietario, homem laborioso e emprehendedor, tinha-o pro-

fundamente lavrado, copiosamente estrumado e cuidadosamente tratado todos os annos. Ahi não se encontrava individuo affectado da molestia, apezar da região fazer parte da zona flagelada.

Tal exemplo de sobra mostrava quantas vantagens se poderia, com segurança, auferir do systema intensivo. E fazia saltar aos olhos que a producção do café augmentaria em grande escala pelo estabelecimento de pequenos proprietarios, plantando pouco, mas com cuidado. Immigração, pequena, systema intensivo, eis uma associação de factores de que dependia o futuro da agricultura fluminense. Era o unico meio, efficaz, para arrostar corajosamente as calamidades, que compromettiam a fortuna publica.

Terminando o seu relatorio assignalava Goeldi que felizmente não se verificara, ainda, no Brasil a presença da terrivel *Hemileya vastatrix*, o fungo tão esplendidamente estudado por Marshall Ward e arrazador dos cafezaes de Ceylão.

Tambem pareciam as nossas lavouras indemnes da *Koleroga*, das Indias Orientaes, cogumello igualmente (*Pellicularia*) do *candelillo* venezuelano, igualmente cogumello (Erysiphe (?) Scandens) assim como do *Syncladium Ristneri*, fungo cingalez, aliás pouco nefasto, ao que parecia. O *Lecanium coffeae*, tambem de Ceylão, era um coccidio nocivo, poude Goeldi ver no Rio de Janeiro cafeeiros cobertos de numerosissimos coccidios do genero *Lecanium*. Não sabia dizer se seriam de *coffeae*, porém, ou de outra especie.

Em summa; os maleficios do nematoide do mal de Cantagallo eram comparaveis aos da terrivel *Hemileya vastatrix*, de Ceylão.

Longe ainda se achavam os annos da sinistra apparição do terrivel *Stephanoderes hampei* de cujos estragos parece Goeldi não ter tido conhecimento ao encerrar a sua brilhante monographia.

SEXTA PARTE

O problema do braço nas lavouras cafeeiras




DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO I

Inquerito minucioso de van Delden sobre as condições de exploração de numerosas fazendas notaveis do Rio de Janeiro e de S. Paulo em 1883 — Resultados apontados — Discordancias por vezes grandissimas das estatisticas — Relação entre o vulto dos cafesaes e o numero de escravos — Inquerito nas fazendas do Conde de Nova Friburgo — Pessimismo deste grande landlord sobre o futuro da lavoura cafeeira no Brasil

Synthetisando os resultados do seu exame da cultura cafeeira no Brasil central organisou van Delden Laerne valiosos quadros cujos dados abrangiam quarenta e quatro fazendas.

As 31 primeiras do quadro A e B pertenciam á zona fluminense e as ultimas á do oeste de S. Paulo.

A — Resultados da cultura cafeeira na zona do Rio de Janeiro.

Pelo exame dos quadros demonstrava-se como ficara especificado em relação a cada fazenda individualmente que:

a — o cafeeiro na zona do Rio produzia em média 344 grammas ou 23 1/4 arrobas por mil arvores e ainda 322 grammas ou 22 arrobas por 1.000 pés.

Reduzindo a differença ao minimo podia-se admittir que uma arvore produzia em média não mais de 333 grammas, ou fossem 22 3/4 arrobas por 1.000 pés.

b — um escravo podia produzir na cultura cafeeira em saccas de 60 ks. entre	18,27 saccas
e	17,33 »
cuja média vinha a ser	17,80 »
c — um escravo devia tratar de	3.715 pés
ou de	3.574 »
sendo a média	3.644 »

d — um hectare plantado de café produzia
entre 628 saccas
e 584 "

ou em média geral era 666 "

Dada a exportação do Rio de Janeiro podiam-se resolver assim as questões:

1.º — que área plantada havia nesta zona?

2.º — quantas arvores novas produzindo?

3.º — qual o numero de escravos trabalhando na cultura do café?

Não se exaggerando a importancia destes calculos cria o autor hollandez poder observar que eram os mais exactos até então feitos.

Até a exportação do Rio de Janeiro nos cinco ultimos annos só podia ser approximadamente indicada porque os dados estatisticos officiaes e particulares não concordavam entre si, como elle proprio verificara ao estudar a sahida do café.

Citava entre os em seu poder, os seguintes da exportação do Rio para annos calendares.

Em 1878 o *Retrospecto commercial* do Jornal do Commercio admittia uma safra exportada de 3.031.199 saccas e a Associação Commercial 2.919.420 mais de cem mil saccas a menos! Em 1879 fôra a divergencia de mais de 50.000 saccas, admittida pela Associação Commercial. Em 1880 nova divergencia tambem de mais de cincoenta mil saccas. Era porém inversa da do anno anterior. Em 1881, passavam as cifras da Associação a sobrepujar, de mais de oitenta mil, o numero de saccas do *Retrospecto*. Só em 1882 havia coincidencia entre as duas tão abalisadas fontes de informação.

Se se considerassem os annos commerciaes notar-se-iam as mesmas disparidades entre por exemplo os numeros fornecidos pela alfandega e os do *Retrospecto*, por vezes enormes, como se podia ver do quadro:

Exercicios	*Alfandega*	*Retrospecto*	
1877-1878	2.992.755	2.632.746	+ 360.009 !
1878-1879	3.647.046	3.705.830	— 58.748
1879-1880	2.935.229	2.990.058	— 54.829
1880-1881	4.139.420	4.401.627	— 262.207 !
1881-1882	3.928.116	3.926.633	+ 1.744
Totaes	17.642.566	17.656.633	— 14.067

O interessante é que os totaes do quinquiennio quasi não divergiam por meio de interessantes e como que providenciaes compensações!

A's duas estatisticas brasileiras a official e a semi-official oppunham contestação os informes de um jornal inglez *The Rio News*, que gozava de grande prestigio, aliás, nos meios commerciaes. Affirmava este periodico que o total da exportação do quinquiennio fôra de 17.016.076 saccas menos 600.000 do que as estatisticas brasileiras.

Não podia o observador confiar muito nos differentes algarismos de exportação, o commercio das guias ou conhecimentos dando todos dados possivelmente exactos.

Podia-se considerar a média destes dois resultados como a da exportação; a média do anno calendario sendo de 3.692.205 e a do anno official 3.487.892, o que dava 7.178.892 ou .... 3.598.945 saccas de 60 kilos.

Admittido o facto da população da zona fluminense, composta das provincias do Rio de Janeiro, Minas Geraes e pequena parte de S. Paulo, ser de 3.380.000 almas, em numeros redondos, a saber:

Municipio Neutro	275.000
Rio de Janeiro	783.000
Minas Geraes	2.040.000
S. Paulo	279.000
	3.377.000

e attingir o consumo do café a razão de dez e meio kilos por cabeça ou 610.055 por anno, obtinha-se, para a producção annual, da zona inteira do Rio, em numeros redondos 4.200.000 de saccas de café.

Respondendo ás perguntas acima exaradas procurava o autor hollandez, em primeiro lugar, syndicar do numero de escravos trabalhadores ruraes.

Um captivo representava uma producção de 17,80 saccas exportaveis; admittindo-se portanto 18 saccas como producção effectiva (o consumo da fazenda inclusive) parecia van Delden Laerne não exaggerar calculando o numero de escravos em

$$\frac{4.200.000}{18} \text{ ou } 233{,}333.$$

Um escravo representando igualmente uma plantação de 3.644 arvores (novas e productivas) o numero de pés seria de 233,333 × 3.644 ou 850.265.452 cafeeiros.

Um pé dando a média de 333 grammas, o numero de cafeeiros fructiferos devia ser approximadamente:

$$\frac{4.200.000 \times 60 \times 1.000}{300} = 756.756.756$$

Obtinha-se então por deducção 93.508.696 pés.

Um hectare plantado de arvores novas e produzindo, em média 6 saccas, a área cafeeira devia ser de $\frac{4.200.000}{6}$ ou 700.000 hectares ou 144.628 alqueires geometricos ou ainda ... 289.256 alqueires paulistas.

Este ultimo resultado combinava com o calculo relativo ao facto de que um hectare comportava a média de 1.200 pés (de 12 a 14 palmos) ou $\frac{850.265.452}{1.200}$ ou 1.214 pés por hectare.

Plantando a distancia de 12 a 14 palmos era preciso, contando-se com precisão, 1.230 pés por hectare. No emtanto levando-se em consideração os acidentes do terreno, podia-se tomar como média o numero 1.200.

Quanto a Areias e a mais oito fazendas pertencentes aos viscondes de S. Clemente e Nova Friburgo, obtivera van Delden Laerne dados mais exactos e completos do superintendente dessas propriedades, o snr. Luiz van Erven, brasileiro de origem hollandeza.

Eram exploradas levando-se em consideração a dubieza do futuro da cultura cafeeira.

O visconde de Nova Friburgo tinha o seu palacete no Gavião e em todas as outras fazendas o luxo estava banido. O administrador geral administrava com mão forte, e uma economia bem entendida por toda parte reinava.

O proprietario possuia estrada de ferro propria, atravessando 80 kilometros de suas terras. Esta linha se entroncava á provincial, de Nictheroy a Cordeiro. Além disto a todas as fazendas ligava uma rêde telegraphica, systema Breguet, que em caso de necessidade podia ser utilisada por qualquer particular.

Pensava o Visconde de Nova Friburgo que depois da tentativa falha em 1883 de se substituirem os escravos por coolies chinezes nada poderia deter a ruina da grande lavoura.

Nada entendia pessoalmente da immigração européa e despedindo-se de seu interlocutor hollandez declarou-lhe "aos senhores abre-se o porvir; nós estamos condemnados! Qualquer esperança de se manter a cultura cafeeira está desde ja perdida".

A este vaticinio lugubre do grande cafezista os annos desmentiriam *in totum*, observamos nós.

As indicações dos talhões faziam geralmente falta ás fazendas, mas puderam os administradores dos Viscondes indicar o total das lavouras em numeros redondos ao seu distinto visitante.

Affirmou-lhe o snr. Van Erven que naquelle momento as plantações tinham a mesma extensão de a 15 annos atraz. O numero de arvores productivas era o mesmo desde 10 annos antes. Logo que um talhão precisava ser abandonado, passados 3 ou 4 annos, tivera o cuidado de abrir lavoura nova. Nada augmentara nos ultimos quatro annos o cafesal mais recente, de 80.000 pés, datava de 1879.

As lavouras nas nove fazendas eram as seguintes:

	Lavouras de 5 a 10 annos	*De 10 a 30 annos*	*Acima de 30 annos*	*Totaes*
Areias	36.000	560.000	274.000	870.000
Santa Rita ...	58.000	500.000	192.000	750.000
Bôa Sorte ...	80.000	230.000	130.000	440.000
Bôa Vista ...	40.000	300.000	140.000	480.000
Jacutinga	40.000	370.000	—	410.000
Itaoca	50.000	140.000	90.000	280.000
Aldeia	60.000	500.000	40.000	600.000
Gavião	62.000	398.000	90.000	550.000
Cafés	57.000	177.000	96.000	330.000
Totaes	483.000	3.175.000	1.052.000	4.710.000

Estas arvores produziam annualmente 1.951.436 kilogrammas ou 32.524 saccas em media, ou fossem 414 grammas por pé ou mais de 28 arrobas por 1.000 pés, egualmente em media.

Um escravo nas propriedades dos dous viscondes irmãos produziam mais de 20 saccas por anno.

Um hectare dava em media oito e meia saccas de 60 kilos.

Em poucas zonas do Rio de Janeiro obtinham-se resultados desta ordem.

Para dar uma idéa do que se encontrava numa fazenda, organizou o referendario da Batavia, a titulo de curiosidade, interessante quadro valendo-se das notas do snr. van Erven.

Fazendas	Escravos a 26 de outubro de 1883	Ingenuos	Bois de carro	Carneiros	Porcos
Arêas . . .	289	51	97	107	235
Santa Rita .	274	80	64	130	67
Bôa Sorte .	147	47	58	29	96
Bôa Vista. .	152	17	54	—	98
Jacutinga. .	156	20	50	65	115
Itaoca . . .	97	23	37	73	96
Aldeia . . .	203	41	67	168	135
Gavião . . .	170	38	34	—	119
Cafés	108	20	39	147	65
Totaes . .	1.596	337	499	719	1.126

Total dos escravos e ingenuos 1.933.

Segundo um arrolamento de 1.° de janeiro de 1883, o total dos escravos de ambos os sexos fôra de 1.627. Trinta e um depois desta data haviam sido libertos, fallecido ou ingressado no serviço domestico.

Sobre estes 1.596 escravos, contavam-se 835 mulheres e perto de 1.000 entre trabalhadores e não trabalhadores e entre 12 a 40 annos, 596 abaixo dos 40 annos. Sobre os 336 ingenuos, 193 raparigas.

A 28 de outubro de 1883 o total do gado, além das vaccas, carneiros e porcos de engorda attingira a 11 touros, 157 vaccas creadeiras, 170 novilhas ainda pequenas para o trabalho, 144 bezerros, 100 cavallos e mulas de carga, 16 potrinhos, 27 jumentos para cria, e 4.000 porcos e leitões.

O gado por si representava um valor de quarenta contos de réis.

Embora possuindo dados pormenorisados relativos ás qualidades de café vendidos, aos lucros e gastos das nove fazendas, durante os dez ultimos annos, cria o autor hollandez poder restringir-se aos resumos sob os Att. E. E. e F. Dahi resultava:

a — que a colheita média das nove fazendas durante dez annos consecutivos fôra:

Cafés despolpados: 8 % ; finos: 4,2 % ; superiores: 16,3 %, primeira bôa 30,9 % ; 1,5 % regulares, 4,4 % ordinarios; 4,7 % e escolha 30 %.

b — que uma sacca de café attingira o preço médio de .... 18$666 rs.

c — que nas 9 fazendas haviam dado uma renda annual de mais de dezenove por cento dos capitaes nellas empregados, computando-se o valor da amortização e de 17 por cento admittindo-se uma amortização de 2,5 por cento sobre o valor total.

d — que a maior parte de capital empregado o fôra em braços para as lavouras.

Resumiu van Delden Laerne as impressões deixadas pela visita a diversas grandes fazendas fluminenses e mineiras.

Referindo-se a Bôa Esperança conta-nos que seu proprietario era o Dr. Lontra. Pensamos que haja sido este Dr. Lontra o Dr. José Augusto da Fonseca Lontra. Desta fazenda em terras calcarias, com lavouras plantadas de 10 a 12 palmos, com perto de 5.000 pés por alqueire de planta ou 1.800 por hectare, não conseguiu o nosso autor dados annuaes. Já nelle havia alguns pés atacados pela doença do café o mal de Cantagallo.

Em *Santa Clara* propriedade de Antonio van Erven, fazenda comprada havia nove annos, existiam lavouras produzindo com mais de 300.000 pés. Depois se haviam plantado 190 a 200 mil pés com o adjutorio de perto de 100 escravos. Avaliava-se o total dos cafezaes em 485.000 pés.

Ensaiara-se em Santa Clara o emprego de colonos casados, trabalhando por contractos de *parceria* mas tendo ao seu cargo os gastos de moradia.

Cada familia se encarregava do numero de pés que podia ou queria tratar. Era-lhe permittido plantar mantimentos para uso proprio no cafezal. Os colonos seccavam o café colhido. Van Erven recolhia e pesava o producto secco para o manipular e ensaccar na séde da fazenda. O colono contribuia com 600

réis para a manipulação das arrobas de café, saldados depois da venda.

Acontecia que este regimen, tirado das contas de venda, era grandemente vantajoso ao colono:

Colonos	Colheita de 1882	Metade do preço liquido	Despezas	Saldos
José B. de Barros	ar. 1.143 lb. 23	2:387$000	324$900	2:044$100
Manuel Martins .	ar. 274 lb. 4	624$395	82$200	542$195
José da Silva Coelho	ar. 659 lb. 26	1:614$987	198$000	1:416$987
Antonio Telles . .	ar. 389 lb. 15	763$544	116$700	646$844
Paulo de Jesus .	ar. 291 lb. 20	647$259	87$300	559$959
Antonio de Barros	ar. 312 lb. 23	681$994	93$800	588$194
Totaes	ar. 3.071.23			

Metade desta colheita 1.523 arrobas e 23 libras no valor de 5:798$279 vendera-se, a arroba a 3$770 ou a sacca a 15$396.

Nesta fazenda verificara-se a média de 420 grammas por arvore e assim 144 arvores davam uma sacca.

O trato de mil pés inclusive os gastos da colheita e beneficio orçava por cem mil réis annuaes.

S. Clemente, Matta Porcos, Bella Vista, eram fazendas da propriedade de Francisco Clemente Pinto, affirma van Delden Laerne. Suppomos que haja escripto Francisco por Antonio, nome do Conde de São Clemente. Talvez porém se trate de algum parente do conde.

As lavouras destas fazendas excediam aos braços nellas disponiveis. Assim era o fazendeiro obrigado a limitar o plantio dos cereaes ao milho e comprar o resto. Provavelmente a pouca producção das arvores vinha a ser a consequencia da manutenção insufficiente e colheita pouco cuidada. Nesta região não se encontrava gente livre disponivel para a colheita.

Bôa Vista — do major Francisco Halfeld em Juiz de Fóra. Foi a unica das fazendas visitadas pelo nosso autor neerlandez cujo proprietario julgava ter escravos em demasia. Faziam a colheita com mais cuidado. Tambem o beneficio era muito melhor do que geralmente.

O café amarellado desta fazenda tinha muita procura no Rio, sob o nome de café do valle de Sarandy.

S. Marcos — pertencia ao Snr. Francisco Ferreira de Assis Fonseca. Tambem tinha plantações demasiado grandes para o numero de escravos de que dispunha. Estes eram ajudados na colheita por camaradas livres e escravos alugados. No periodo da sécca e do beneficio os escravos trabalhavam no terreiro e no engenho á luz de gaz destillado do caroço da mamona.

Uma installação completa para tal usina consistente em gazogeneo gazometro, encanamento para cincoenta bicos, lanternas etc., custara 3 contos e duzentos mil réis. Mais de 9 fazendas nas vizinhanças possuiam taes installações de gaz que certamente seriam de grande utilidade tambem em Java.

Recato — Joaquim Lucio de Figueiredo Lima proprietario. Esta fazenda achou-a van Delden Laerne descuidada. O dono lhe garantiu que havia annos não visitava mais suas lavouras tudo entregando aos cuidados de um feitor escravo. Muito rico e viuvo, morava na fazenda mais por apego ao lugar do que pela utilidade advinda de sua presença.

Em casa só recebia os netos. Os escravos sabedores de que seriam todos libertos quando o senhor morresse elevavam ás nuvens tão bom senhor.

Cedo-feita, Belmonte e Joazal — fazendas do Conde de Cedofeita, portuguez, no municipio de Juiz de Fóra.

Estas tres propriedades avizinhavam-se e compunham um todo cujos productos se concentravam na primeira das fazendas para nella serem beneficiados. O administrador do Conde era um mulato, circumstancias que ao autor batavo causou extranheza. O titular era personagem mau financeiro, aliás.

Fortaleza de Sant'Anna — pertencia ao senador Diogo Velho Cavalcanti d'Albuquerque e aos herdeiros Lage (viuva e filhos de Marianno Procopio Ferreira Lage).

Esta fazenda não era das mais productivas; mas no calculo da producção média por pé, as lavouras velhas e regularmente mantidas não haviam sido levadas em conta.

A maneira geral de se lhe calcular o cafezal se illustrava pelas seguintes palavras do senador Diogo Velho: "A fazenda tem 700.000 pés entre novos que ainda não produzem e velhos que pouco dão".

Cafeeiros em producção effectiva: 500.000. Queria isto dizer que só 500.000 pés dos 700.000 podiam ser considerados fructiferos, pela razão que os 200.000 demais correspondiam a lavouras novas que ainda não produziam e velhas que pouco carregavam.

Esta fazenda no emtanto quinze annos antes, quando Agassiz e sua mulher a haviam visitado, tinha esplendida producção conforme se lê na relação da viagem ao Brasil do illustre sabio suisso.

Pertencia a este tempo a Marianno Procopio Ferreira Lage, tio e tutor de D. Amelia Machado Coelho Cavalcante de Albuquerque. Viscondessa de Cavalcante, a illustre medalhista brasileira.

Pouso Alegre — propriedade de Manuel Monteiro da Silva. Nesta fazenda as arvores estavam plantadas a 12 palmos em quadra ou fossem 1.400 cafeeiros por hectare.

Havia seis annos, ao passar para as mãos do novo proprietario, achava-se tão abandonada, que este tivera de a restaurar tratando-a do melhor modo possivel.

Nos 5 primeiros annos nada plantara em materia de lavouras novas e só no ultimo anno começara a abril-as.

Trimonte — pertencia ao commendador José Luiz de Souza Oliveira. Tinha lavouras demasiado grandes para o numero de captivos. Alugava escravos para a apanha e no caso de grandes colheitas abandonava o cultivo da canna de assucar, comprando o assucar e cachaça necessario ao seu pessoal.

Esta fazenda viera ás mãos do proprietario acima nomeado em 1883.

A producção média — comprehendendo-se a de 1883 fôra calculada em cerca de dez mil arrobas.

O commendador Oliveira que havia 25 annos era lavrador de café e possuia outras fazendas, affirmou a van Delden Laerne que a cafeicultura não poderia ser mantida no nivel actual após a libertação dos escravos. Nada esperava da immigração européa.

Segundo elle, a producção média da zona do Rio era de 25 a 30 arrobas por 1.000 pés o que equivalia a 367 ou 441 grammas por arvore.

CAPITULO II

Proseguimento do inquerito de van Delden Laerne — Fazendas fluminenses e mineiras — Escravaturas com excesso de trabalho — O tratamento dos captivos no Brasil — O que estes custavam annualmente — Resultados da exploração cafeeira no oeste paulista

Continuando o seu inquerito minudente visitou van Delden Laerne algumas das maiores fazendas fluminenses e mineiras de que ouvira falar com gabos. Assim a da *Cruz Alta* do commendador Joaquim de Campos Negreiros, mais tarde Barão de Cruz Alta na matta mineira em Leopoldina. Em fazenda alguma viu o referendario de Batavia lavouras tão magnificas quanto nesta. Contavam apenas 9 annos de idade. Os cafeeiros vergavam litteralmente ao peso dos fructos. De 800.000 pés, 350.000 podiam ser reputados como tendo produzido nos cinco ultimos annos.

O cafezal assim se multiplicara:

Em	1875 —	100.000	pés
"	1876 —	250.000	"
"	1877 —	300.000	"
"	1878 —	500.000	"
"	1879 —	550.000	"
"	1880 —	600.000	"
"	1881 —	700.000	"
"	1882 —	750.000	"
"	1883 —	800.000	"

A producção de 1884 se avaliava em

200.000	pés a	60	arrobas	=	12.000 arr.
200.000	" "	30	"	=	6.000 "
200.000	" "	15	"	=	3.000 "

ou fossem 35 arrobas por 1.000 pés ou 514 grammas por arvore, o que absolutamente, observamos nós não era ainda uma producção avultada.

Lordello — era a famosa fazenda aberta pelo marquez do Paraná e pertencente á sua viuva a marqueza, D. Henriqueta Carneiro Leão.

Obteve Laerne da proprietaria os dados da producção dos onze ultimos annos, tirados dos livros por ella propria escripturados.

Não poude saber exactamente qual seria a área da fazenda (calculou-a em 2 sesmarias), porque o respectivo mappa se achava guardado no Rio. A velha marqueza a tudo superintendia e dava, a cavallo, a volta de suas lavouras. Por occasião da visita do viajante batavo estava occupada em installar uma machina inteiramente nova, sahida das officinas de Lidgerwood.

Cantagallo — pertencia á condessa do Rio Novo, viuva do Visconde do mesmo titulo José Antonio Barroso de Carvalho, e elevada a condessa em 1880.

Fallecida em Londres em 1882, a 5 de junho, legara a fazenda a uma sociedade religiosa a Irmandade de Nossa Senhora da Piedade de Parahyba do Sul".

As clausulas da philantropica doação eram as seguintes:

1.º — seria permittido aos 170 escravos libertos continuarem na fazenda se comprometessem a manter os cafezaes existentes e entregar á Irmandade metade do producto colhido e por elles preparado.

2.º — a Irmandade a seu turno se comprometteria a

a — beneficiar e vender o café secco, cobrando dos escravos a metade dos gastos da preparação, mais ou menos 200 réis por arroba.

b — manter um hospital, gratis para os habitantes da colonia e pobres da redondeza.

c — a estabelecer duas escolas gratuitas para a instrucção dos moradores e pobres da parochia (já funccionava uma para 70 creanças).

b — manter a capella da fazenda (com algumas clausulas de natureza religiosa).

f — reservar 5 por cento da renda bruta annual da fazenda para a compra de gado, utensilios, conservação das machinas, etc.

Em compensação a Irmandade teria direito de:

a — impedir na fazenda a estadia de empregados que tratassem mal do café, preguiçosos ou borrachos. Permittiria a permanencia dos ingenuos antigos ou caso estes não o quizessem tomar para o serviço gente extranha.

b — alugar em seu beneficio, a colonos extrangeiros, as terras desoccupadas da fazenda a razão de 36$000 por alqueire de planta nos morros e 50$000 nas baixadas.

Havia 170 escravos e 30 ingenuos, o chefe de turma fôra o unico a sahir depois de liberto, porque obtivera emprego bem pago. Todos os outros continuavam. A principio mostraram-se insuportaveis, como ebrios de alegria. Depois melhoraram e, obedecendo a criteriosa direcção applicaram-se ao trabalho.

O conselho de administração compunha-se do director, snr. Manuel Ribeiro do Val, do medico, do pharmaceutico, do secretario, e do padre.

Foi o snr. Ribeiro do Val quem a Laerne forneceu dados extrahidos de seus livros e relativos a este ensaio inedito determinado pela philantropica condessa.

Ao hollandez pareceu o futuro da fazenda nebuloso. Segundo a sua opinião a cultura do café alli seria impossivel de se manter.

Ao voltar a Cantagallo, o administrador chamara-lhe a attenção para os extensos mandiocaes, não entre os pés de café mas sim em terras separadas, perto das novas casinhas dos ex-escravos, estabelecidos em differentes pontos da fazenda. Estas plantações apresentavam-se muito bem cuidadas pela razão de que não era preciso repartir-lhes a producção.

Largamente tratou van Delden Laerne das condições de exploração do Cantagallo.

Obedeciam de má vontade os ex-escravos agora co-proprietarios da fazenda á exigencia de tratar dos cafezaes, colher e seccar-lhes os fructos. E só o faziam porque a não observancia desta clausula os expunha á expulsão da fazenda. Emfim, ao ver do reparador, os cafezaes teriam de ser abandonados pelo pouco lucro que davam.

Na primeira colheita a de 1883 já se evidenciara quanto os escravos pouco apreciavam as clausulas testamentarias da Condessa do Rio Novo.

Nos ultimos 6 annos dera a fazenda uma producção média de 2.664 saccas de 60 kilos. Em compensação a colheita de 1883 só chegara a ser de menos da quarta parte de 2.500 arrobas ou fossem apenas 612 saccas, producção minima só explicavel pela colheita geral pouco abundante desse anno.

No emtanto os ex-escravos haviam provado que queriam trabalhar, facto contestado obstinadamente, até então, por numerosos fazendeiros e partidarios do escravismo. Discutindo sobre este ponto com muitos lavradores, nelles descobriu Laerne posi-

tiva confusão de idéas, prova do julgamento desfavoravel em relação aos negros livres.

A escravatura adstricta á cultura cafeeira trabalhava durante 14 ou 16 e quando preciso até mesmo 18 horas por dia!

Este facto uma commissão o comprovara, não havia muito, ao estudar a questão da colonisação em consequencia de um inquerito pedido pela Sociedade de Immigração.

Os fazendeiros tão acostumados estavam ao serviço do escravo de, pelo menos, quatorze horas diarias que chamavam preguiçosos os libertos que não queriam trabalhar mais de 6 a 7 horas.

Considerando-se bem as circumstancias um ex-escravo não trabalhava mais do que um brasileiro do interior, o qual, "homem de poucas exigencias como elles, se contentava em poder fumar todos os dias seu cigarro e comer sua feijoada", commentava o referendario batavo em tom depreciativo, depois de escrever *feyjoada* para vincular côr local á phrase.

Ora, para alguem satisfazer taes necessidades, no Brasil, não era necessario trabalhar mais de duas horas por dia.

Terra de fartura immensa, commentaria qualquer leitor europeu, sciente da dureza da vida no Velho Mundo.

Firmado na experiencia propria contesta van Delden Laerne que em regra geral os ex-escravos se entregassem á vadiagem e bebedice. Podia ser que se pudessem citar exemplos em contrario mas em geral a população negra do Brasil mostrava-se facil de ser levada.

Logo depois vinham phrases em grande abono da brandura relativa do regimen servil no imperio americano, pois em paiz algum em que a escravatura subsistira haviam os escravos sido tão humanamente tratados quanto no Brasil. Nelle o odio de raças se desconhecia. Não havia a temer uma lucta social neste sentido nem mesmo com a abolição completa da escravidão!

O Brasil por completo desconhecia este odio entre brancos e pretos, entre mulatos e negros, causa das crises sociaes nos estados meridionaes da America Septentrional e nas republicas de Haiti e S. Domingos.

Era innegavel que os pretos brasileiros gostavam de bebidas fortes mas tambem não se devia esquecer que individuos de constituição forte, podiam suportar bastante os effeitos do alcool.

Como prova de tal queria citar o Rio de Janeiro, onde vivia o maior numero de ex-escravos do paiz. Atravessando a cidade, em todas as direcções, nunca encontrara um preto bebado.

Pelo contrario! embriagados só vira marinheiros europeus! Era facto inconteste aliás, de que nos ultimos oito annos, quando o café se tornara a bebida popular por excellencia, quasi não se vira mais pessoas bebedas pelas ruas cariocas.

Varios estrangeiros chegados ao Rio pensavam que os pretos aparentemente bebados realmente se achavam intoxicados.

Enganavam-se muito frequentemente, no emtanto, imaginando que essa gente de côr a andar e a gesticular, com os braços e cabeça, falando alto pelas ruas, como embriagados, com effeito estivessem sob a acção do alcool. Como os actores, tinham os africanos a mania de pensar alto comsigo mesmos ou com algum amigo imaginario, fazendo tregeitos e visagens mais ou menos extranhos e ás vezes violentos até.

Continuando com as suas apreciações sobre as fazendas visitadas passou Laerne a tratar da fazenda de *Ubá*. Della eram donos os herdeiros do fallecido José Pereira de Almeida, filho de João Pereira, primeiro barão de Ubá, o amigo de Saint Hilaire cujo espirito aberto e cordeal tanto exaltou o grande viajante francez.

Os dados sobre esta fazenda obteve-os Laerne do inventario do proprietario, feito em setembro de 1883.

As lavouras, enormes em relação ao numero de escravos, pareceram-lhe tratadas relaxadamente.

Além do café, cultivava a fazenda a canna de assucar em quantidade sufficiente para fabricar e vender annualmente 225 barricas de cachaça. Era alli já secular, a industria assucareira e alcoolica.

Uma parte das terras fôra vendida, por interesse da liquidação do inventario, em dezembro de 1883 e em haste publica.

A avaliação judiciaria das terras segundo o *Jornal do Commercio* de 17 de dezembro de 1883 fôra:

802,36 hectares de matta virgem a 128$500.
841,97 hectares de capoeira e campos a 73$400.

De *Alliança, Sant'Anna* e *Monte Alegre* era o barão do Rio Bonito o proprietario.

Tambem nestas fazendas as lavouras mostravam-se muito superiores ás possibilidades do braço.

Dos escravos de *Sant'Anna* 40 estavam alugados. Uns pelos outros eram pagos a 20$000 mensaes, salario diminuido logo que o servo ficasse doente durante mais de 8 dias consecutivos. A manutenção do escravo, comida e vestimenta corria por conta do alugador. Geralmente a um captivo se dava, por anno, duas vestimentas completas compostas de:

para os homens: camisa e calça de bom cretone 2 × 3 = ou 6$000; duas carapuças 1$000.

De dois em dois annos recebiam os captivos:

uma camisola de baetão 4$000; um cobertor de lã 5$000.

Assim enroupar um escravo adulto por anno ficava em .... 11$500.

Ganhavam as mulheres: camisa e saia de bom cretone ... 3$8000 × 2 = 7$600; e uma carapuça 1$000.

De dois em dois annos recebiam:

uma saia de baetão 4$500; um cobertor de lã 5$000.

Logo a roupa por escrava ficava em 12$000 ou 12$500 annuaes.

Segundo informes obtidos por Laerne o sustento de um escravo orçava por dia em $600 ou 219$000 por anno. Este calculo, se baseava na despeza de um homem livre que pedia de 2$000 a 2$500 a secco e 1$200 a 1$800 com comida.

Só o consumo da carne secca ficava em $100 diarios por escravo. Era portanto a quantidade de carne que um escravo consomia, sendo este genero tão barato no Rio que a melhor carne de vacca só valia de 320 a 480 rs. por kilo e a de porco 780 réis.

Os feitores livres, ou administradores, venciam de 500 a ... 600$000 annuaes com augmentos periodicos até um conto de réis. Moradia e sustento a todos os empregados concediam os fazendeiros.

O trabalho nos dias de guarda se pagava á razão de 1$200 por escravo.

Ibytira — Carvalho, Faro e Cia. eram os proprietarios da fazenda que provavelmente pertencia ao Barão do Rio Bonito (José Pereira de Faro) e a seu genro Coronel Lindolpho de Carvalho. Dos 240 escravos 70 eram alugados nas mesmas condições que nas fazendas anteriores.

Havia quatro annos que a fazenda pertencia aos actuaes proprietarios. Grande importancia attribuiam elles á preparação do café. As amostras de seus typos haviam recebido medalha de ouro na exposição de Amsterdam.

Tambem nesta fazenda existia illuminação a gaz.

Como alli não se cultivava a canna de assucar precisavam os proprietarios comprar cachaça para os escravos o que acarretava uma despeza annual de um conto de réis.

Analysando os resultados da cultura cafeeira no oeste paulista pedia van Delden Laerne a seus leitores que consultassem o quadro por elle organisado relativo a treze fazendas.

Delle se concluia que:

a — o pé de café na zona de Santos produzia em média 804 grammas ou 55 arrobas por 1.000 pés; mas segundo outros dados no emtanto 806 grammas; portanto o algarismo médio mais certo vinha a ser 805 grammas.

b — um escravo destinado á cultura do café podia produzir 26,64 saccas; mas segundo outros dados no emtanto apenas 26,39 segundo o numero de saccas produzidas em fazendas onde não havia escravos.

Assim a média mais approximada seria de 26,50 saccas.

c — um escravo destinado á cultura cafeeira devia tratar de 2.805 pés.

Deixando de lado as arvores novas e fructiferas de fazendas onde não havia escravos obtinham-se segundo as columnas $\frac{6 + 7}{12}$ um total de 2.771 pés como numero de arvores para tratar.

Tomava o nosso autor como cifra de média entre os dois 2.788 pés.

Era preciso não se perder de vista que na zona de Santos, onde havia colonos, quando no Rio tal não succedia, salvo quanto a rarissimas excepções apezar dos escravos plantarem muito nem sempre tratavam dos cafezaes.

Se assim não fosse, considerando-se o facto da producção paulista ser o dobro da fluminense não poderiam plantar e tratar de 2.000 pés.

Mas não era preciso reflectir sobre tal caso para se chegar ao seguinte calculo:

d — obtinha-se, de um hectare plantado de cafeeiros 9,80 saccas; outros dados indicavam no emtanto uma cifra de 10,70 saccas.

Devia-se admittir como média mais exacta 10,25 saccas.

Para se responder a estas tres questões tornava-se preciso conhecer-se o que representava a exportação de Santos.

Resultava dos dados, que a exportação média da zona de Santos podia ser avaliada em 1.254.579 saccas, média dos valores averbados por Ed. Johnston and C; Zerenner Bülow e Cia., W. F. Wright e a Associação Commercial local.

1878-1879 — 1.195.743
1879-1880 — 1.209.997
1880-1881 — 1.071.272
1881-1882 — 1.196.141


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO III

Exame das condições de fazendas do oeste paulista, em 1884 Calculos de producção e de custeio

Em 1884, dizia van Delden Laerne que a população paulista tributaria do porto de Santos orçaria por 560.000 almas, cifra ao nosso ver baixa.

Admittindo-se um consumo interno de 10.005 kilos ou ao todo de 98.421 kilos, obtinha-se uma producção média para essa zona de 1.254.579 saccas ou por anno 1.353.000.

Pois bem, um escravo representava 26,5 saccas ou segundo o mesmo calculo da zona do Rio 26,70 saccas de producção effectiva.

O numero de escravos empregados na cultura do café devia então ser de $\frac{1.354.000}{26,70}$ ou 50.674 individuos.

A população total de S. Paulo orçava por 838.000 almas.

Deduzindo-se para a zona tributaria do Rio de Janeiro ... 279.000, restavam 559.000 almas.

Assim um escravo representava uma plantação de 2.788 arvores novas fructiferas: o numero de arvores logo podia ser calculado em 50.674 × 2.788 ou 141.279.112. Não chegava pois o cafezal paulista a cento e cincoenta milhões de arvores.

Um cafeeiro em plena producção dava uma média de 805 grammas. Havia pois $\frac{1.353.000 \times 60 \times 1.000}{805}$ = ...

= 100.844.720 arvores fructiferas.

Por deducção admittir-se-ia pois a existencia de 40.434.392 de arvores novas. Um hectare plantado de lavouras novas a produzir dava uma média de 10,25 saccas.

A área de café desta zona devia pois ser de $\frac{1.353.000}{10,5}$ ou

de 132.000 hectares ou ainda 55.000 alqueires paulistas.

Isto concordava com o calculo da planta de 14 palmos em quadra, havendo 1.050 a 1.100 pés por hectare. Dividindo-se 141.279.112 por 132.000 obtinha-se 1.070 arvores por hectare.

Sobre as fazendas percorridas escreveu Laerne algumas observações valiosas.

Cabreúva — (Campinas) pertencia a Francisco Fernandes de Abreu.

Nesta fazenda a média era maior do que na sua mais proxima vizinha a de Sete Quedas do Visconde de Indaiatuba, com grande espanto do administrador desta, o snr. Jansen, aliás hollandez de Amsterdam.

Passando Laerne a visitar a fazenda *Sete Quedas* de proviesse do facto dos sitios vizinhos beneficiarem os seus productos em Cabreúva que assim ficava com a palha do café para estercamento. E a tal proposito maliciava "o modo de fazer contas nunca é contra quem beneficia e sempre a favor pois o café recebido em côco é *medido* e o beneficiado, entregue, *pesado*".

Pagavam os pequenos productores 400 réis pelo beneficiamento de uma arroba não escolhida e $100 a mais pela catação o que aliás raramente acontecia.

Carlsberg — (Campinas) era o nome de um sitiosinho pertencente a um Snr. Carlos Pedro Magnussem. Fôra comprado por 15 contos de réis em 1882 e suas lavouras constavam de 8.000 pés de 15 a 18 annos e de 8.000 pés de 10 a 12 annos.

A producção média era calculada em 560 arrobas, fraca portanto pois não attingia a 40 por milheiro de arvores.

O senhor Magnussen, sueco, fôra durante onze annos colono do Visconde de Indaiatuba em Sete Quedas. Elle proprio cultivava suas terras, auxiliado por dois filhos, uma filha e um camarada americano a quem pagava 1$000 por dia, com comida.

Contentava-se em conservar o seu cafezal sem o augmentar. Informou ao visitante que a seu ver a cultura do café não era tão vantajosa quanto a dos mantimentos faceis de collocação no mercado proximo de Campinas. Plantava feijão, arroz, mi-

lho e batatas e os resultados d'ahi auferidos eram sufficientes para o custeio do sitio.

Amanhava o solo com o auxilio de pequeno arado.

Beneficiava o seu café em Cabreúva e pretendia que um colono esforçado podia prosperar no Brasil.

O primeiro anno lhe correria mais penoso mas já no segundo se affeiçoaria ao clima. Em todo caso a vida material era muito melhor no Brasil do que na Europa.

Tinha sete ou oito filhos e não desejava repatriar-se.

Passando Laerne a visitar a fazenda *Sete Quedas* de propriedade do Visconde de Indaiatuba e uma das maiores da provincia de S. Paulo só se interessou pela producção dos cafezaes formados e tratados por colonos, unicos acerca dos quaes obtivera dados. Juntara ás novas lavouras todos os cafezaes tratados por escravos, cuja producção era entregue separadamente.

Sendo o numero de arvores exacto o calculo que dellas se deduzia devia egualmente sel-o.

Como na fazenda de Santa Clara, na zona do Rio de Janeiro, os colonos regulavam-se por um contracto de parceria. Em Sete Quedas tambem occupavam casinhas atijoladas e cobertas de telhas.

Ao contrario do que faziam os colonos de Santa Clara os de Sete Quedas entregavam o café antes de o seccarem.

A base para o calculo do beneficio era a seguinte:

Juros de dez por cento sobre o valor dos terreiros e machinas avaliados em trinta e cinco contos de réis		3:500$000
Amortização cinco por cento	1:750$000	
Sessenta e dois dias de despolpamento a 2$500 diarios	155$000	
Duzentos e quarenta dias para a sécca a 2$000 diarios.		
Cento e noventa e seis dias para a preparação: 60 pessôas por dia de uma hora e durante quatro mezes a dois mil réis por dia de 10 horas	392$000	
Cincoenta dias de trabalho do machinista a 2$000 por dia	100$000	
Cotação das dez mil arrobas a cem réis por arroba	1:000$000	3:846$000
Total		7:346$000

Ficava a cargo dos colonos:

$700	por	arroba	e mais
$100	"	"	para o transporte da fazenda a Campinas (7 kilometros)
$010	"	"	de gastos em Campinas
$603	"	"	para o transporte de Campinas a Santos
$172	"	"	de 4 % dos direitos da exportação provincial
$045	"	"	de direitos addicionaes das estradas de ferro (vintem)
$080	"	"	de imposto municipal para a construcção da matriz nova de Campinas
1$710	"	"	a ajuntar:
$180	"	"	para a commissão de 3 % de 6$000 por arroba
$040	"	"	de gastos em Santos.
1$930	"	"	

Abolira-se o imposto de vintem e no emtanto as companhias de estradas de ferro particulares continuavam subindo os fretes addicionaes.

Na commissão de 3 % incluia-se o fornecimento dos saccos.

Não seria exaggerado admittir-se dois mil réis de gastos pagos pelos colonos, considerando-se a grande quantidade de café que se perdia com os transportes.

Este calculo, feito segundo os informes do administrador Janssen, conferia com os recibos passados pelo dono de Sete Quedas a seus colonos.

D'ahi resultava que o preço médio da venda da colheita de 1883 fôra de 6$138 por arroba, com um lucro liquido de 4$175.

O colono percebia a metade, ou 2$088 por arroba, equivalendo a 1$420 por dez kilogrammas.

Assim recebia para tratar e colher 8$520 por sacca de sessenta kilos. Para obter esta quantia precisaria tratar e colher 84 arvores visto como nesta fazenda um pé produzia em média 707 grammas.

Na fazenda de Santa Clara um colono ganhava cerca de quinze mil réis annuaes pelo trato de 143 arvores, colhendo e seccando o producto. E não tinha casa. Assim o confronto era favoravel á fazenda paulista.

S. José do Paraizo — pertencia ao barão da Fonseca, titular brasileiro, grande proprietario na cidade e provincia do Rio de Janeiro (João de Figueiredo Pereira de Barros).

Esta fazenda, comprada em 1877, tinha lavouras produzindo com mais de 80.000 pés. Nos annos de 1880 e 81 haviam sido plantados 145.000 pés que estavam bem carregados, por occasião da visita de Laerne. Esperava colonos em fins de 1884.

O engenho construido havia um anno, custara 20 contos sem se levar em conta o valor do trabalho dos escravos.

Ficava esta fazenda a dez kilometros de Belém, provavelmente do (Descalvado) ao longo de campos e cerrados. Suas terras eram em parte roxas em parte de massapé. Os terreiros não eram nem ladrilhados nem cimentados.

Monte Alverne — pertencia ao coronel José Ferreira de Figueiredo, grande fazendeiro, um dos maiores do oeste paulista.

Fôra comprada em 1875. Além dos proprios escravos alugava o dono outros, á razão de 25$000 por homem, 20$000 por mulher, com comida. Não era possivel haver contractos mais baratos por causa da posição isolada da fazenda, vizinha da do Paraizo. Alli trabalhavam duas familias brasileiras compostas de 10 pessoas que mantinham pequena parte das lavouras mediante pagamento de 100 réis por arvore e anno.

Pagava-lhes o cafezista 240 réis por alqueire de colheita em lavoura nova e 320 na velha.

Os novos terreiros cimentados dispunham de uma superficie de 4.213 braças quadradas ou fossem 20.391 metros quadrados.

Montevidéo — propriedade de José de Lacerda Guimarães, mais tarde barão de Arary era seguramente uma das mais bellas fazendas da zona tributaria de Santos.

O engenho, as senzalas, as enfermarias, a pharmacia os terreiros a canalisaão de agua haviam custado mais de cem contos de réis sem se computar ahi o valor do trabalho dos escravos. Tudo estava novo. Só a serraria exigira mais de dez contos de réis sendo o abastecimento d'agua da fazenda por meio de bombas.

Dava o fazendeiro aos colonos:

campo para 3 ou 4 vaccas, cavallos ou carneiros (os porcos eram excluidos);

uma casinha no valor de 700$000;

talhões em plena producção;

terra para mantimentos; (por trato de cem pés um terço de alqueire);

quinhentos réis por alqueire de 50 litros colhido.

A esta fazenda frequentemente damnificava a geada então frequente na zona de Araras. As colheitas minimas de 1875, 1876 e 1880 della haviam resultado. A de 1882 ficara prejudicada por forte chuva de pedras.

Santa Veridiana — do Dr. Antonio da Silva Prado, mais tarde ministro de estado e senador do Imperio e uma das mais afamadas fazendas do Brasil contava em 1882, 49 familias de colonos e 214 individuos diversos. Não tinham contracto de parceria; haviam sido tomados por preço fixo ou salario de colheita (contracto de preço marcado).

Eram as condições as seguintes:

Uma casa das chamadas gemeas para duas familias. Custava esta construcção de 3:800$000 a 4:000$000 ahi se incluindo o valor dos jornaes dos operarios.

Pasto para 2 animais, com uma área de 4.840 metros quadrados. Se o colono quizesse mais pagaria por egual superficie 2$000 pelo primeiro anno e 3$000 pelos seguintes.

Podiam os colonos plantar cereaes entre os cafeeiros mas não milho. O cafesal tinha que ser limpo no minimo 5 vezes por anno.

Concedia-se terra cultivavel perto de casa para batatas milho e outros generos; área variavel conforme as necessidades da familia. Facultavam-se adiantamentos de dinheiro a 6 % ao anno.

Fundara-se uma escola para crianças. Achava o autor hollandez esta estipulação pouco vantajosa; havia em cada fazenda escola para ingenuos, onde a instrucção primaria se ministrava em portuguez. Os filhos dos colonos allemães pouco aproveitavam desta clausula, portanto; observação algo estrambotica, aliás do nosso autor. Nos contractos o pagamento era geralmente fixado em seiscentos réis por alqueire colhido.

Houvera entre os colonos e a administração da fazenda divergencias a proposito da capacidade do alqueire. Estatuira o proprietario a fixidez desta medida em cincoenta litros, e declarara que por ella pagaria quinhentos réis em vez dos seiscentos do antigo alqueire. Para o cumprimento de tal decisão marcara um prazo de tres mezes dando aos colonos a liberdade de sahir ou permanecer acceitando as novas condições.

Declara van Delden Laerne não poder ajuizar do caso pelo facto de não ter tido conhecimento dos termos dos contractos com os colonos reclamantes. Parte dos colonos retirara-se da fazenda e a questão causara certo ruido desagradavel.

Valendo-se de alguns dados fornecidos por tres dos mais antigos colonos da fazenda e admittindo, como na fazenda de Sete Quedas que tres alqueires valiam uma arroba, haviam os colonos colhido, por anno, respectivamente, 708,483 e 331 arrobas, recebendo em média, por arroba 7.050 réis como salario de trato e colheita de uma sacca.

Bom Retiro — (municipio de Amparo) pertencia a Joaquim Paulino Barbosa Aranha. Contava a fazenda 278 escravos, dos quaes, no momento da visita do autor hollandez, cem trabalhavam na séde.

Em parte alguma no Brasil, salvo no palacete do Visconde de Nova Friburgo, vira o referendario batavo fazenda mais agradavel e grandiosa. A séde era espaçosa, os jardins arranjados com gosto, o pomar verdadeiro lugar de delicias, cheio, de pecegos, damascos, laranjas, uvas, figos, etc.

Tudo se apresentava com o maior aceio: curraes, pocilgas, gallinheiros. Eram os porcos aliás tratados a parte, fóra do recinto propriamente dito da fazenda.

Em vista da eventual substituição dos escravos pelos colonos, o proprietario demolira as antigas senzalas construindo casinhas elegantes dos dois lados da casa grande. Desta ficavam separadas pelo jardim e uma rua calçada formando uma villa de 38 casinhas de 3 ou 4 quartos, cada qual com a sua cosinha.

Cada casa ficara em 1:200$000 computando-se o trabalho dos escravos, em metade. Faltava fazer ainda 12 das taes casinhas; 50 familias de colonos alli deviam alojar-se.

Pareceu ao viajante neerlandez que não se havia pensado no facto de que a vigilancia immediata do proprietario poderia ser menos agradavel aos colonos europeus. Insistia Laerne neste ponto pois o fazendeiro brasileiro habituado a lidar com escravos, não sabia respeitar os limites de suas relações com os colonos, a quem considerava inteiramente, dependentes. Seu grande defeito era intrometter-se em tudo, até mesmo na vida particular dos colonos.

Ao ver do observador demonstrava-lhes que os considerava como verdadeiros menores e curatelados.

Resaca — Na *Resaca* fazenda do Dr. João Tibiriçá Piratininga, trabalhava-se com um pequeno arado. Tambem nella se construiam casas para os colonos.

Santa Gertrudes ou Laranja Azeda — do conde de Tres Rios vinha a ser, uma das maiores fazendas da provincia de São Paulo e do Brasil.

Della só poude Laerne obter o computo da producção média dos dez ultimos annos. Prometteram-lhe dados mais pormenorisados que aliás não veio a receber.

Deteve-se van Delden Laerne largamente em examinar as concições que regiam o trabalho na fazenda da *Bôa Esperança* pertencente a um snr. Detlef Brune.

Era este sitio explorado exclusivamente por colonos allemães. Não se haviam contractado para plantar café nem amanhar terras. O dono tivera que tomar dois outros allemães para plantar café. Depois as lavouras novas estavam entregues aos cuidados de 13 familias de colonos, compostas de 48 adultos e 26 menores.

Nesta fazenda os contractos eram feitos verbalmente. Cada familia obtinha:

1.º — uma casinha no valor de 500 a 600$000.

2.º — pasto para dois animaes.

3.º — terra para o cultivo de mantimento, segundo suas necessidades.

4.º — tantos cafeeiros velhos ou novos, quantos quizessem tratar.

O Snr. Brune pagava 40$000 por anno pelo trato de 1.000 pés e 50$000 nas lavouras novas. O salario da colheita era de $400 por alqueire de 50 litros.

Segundo os calculos do snr. Brune, uma colheita de 10.000 alqueires rendendo quatro mil arrobas custava-lhe:

1.º — Salario de colheita e trato:

a — colheita de um alqueire escolhido pelos colonos	$400
b — trato conforme a medida acima indicada	$200

Assim para 10.000 alqueires.

2.º — Preparação:

c — secca a $100 por alqueire	1:000$000
d — beneficio a $300 por arroba	1:200$000
e — escolha a $200 por arroba	800$000
f — transporte do sitio á estação (6 km.)	400$000
g — transporte da estação do Leme a Santos $972 p/arr.	3:888$000
3.º — Despezas extraordinarias comprehendendo gastos de carreto a Ibicaba onde se fazia o beneficio; taxa fixa, pois mais tarde os juros e desembolso seriam levados em linha de conta em relação as machinas a serem installadas	580$000

4.º — Administração:

O snr. Brune sendo administrador de Ibicaba devia por este motivo pagar um gerente a	2:500$000
5.º — Despezas de venda:	
h — diversos gastos em Santos, 40 réis p/arroba	160$000
e comissão de 3 % sobre 6$ p/arroba	720$000
Total	17:248$000
Renda bruta de 4.000 arr. a 6$ p/arroba	24:000$000
Saldo	6:752$000

Tendo o sitio sido comprado por 50 contos só dava 13 % de juros sobre o capital, apezar de sua administração muito economica.

O snr. Brune reconhecia que a cultura do café não dava lucros quando realisada por meio de dinheiro tomado a juros. E não precisavam estes ser demasiadamente elevados.

Era impossivel administrar com mais economia do que elle fazia no seu sitio.

Para vencer os 6 % de juros do seu capital era preciso, segundo elle, em caso de grande colheita, calcular uma média de 4$700 por arroba. Assim os que tomavam dinheiro emprestado a 12 % por anno — e havia alguns pagando 18 % e até 24 %! — apenas podiam resistir quando os preços vinham a 5$500 e 5$000 por arroba.

Ibicaba — a famosa fazenda do Regente Vergueiro, celebre pelo seu ensaio interessantissimo de colonisação, pertencia quando van Delden Laerne a conheceu, ao commendador José Pereira de Campos Vergueiro, filho do illustre homem de estado, fallecido em 1859 coberto dos mais eminentes serviços ao Brasil.

De todas as propriedades que visitou foi a que podia gabar-se de mais alta média, a saber 1.235 grammas por arvore ou 70,5 arrobas por 1.000 pés, admittindo-se, com o fazendeiro, que o numero de cafeeiros productivos fosse de 500.000 pés. As terras roxas da Ibicaba da tão conhecida corda do Morro Azul de Limeira eram aliás afamadas pela fertilidade. Mostrou-se van Delden Laerne comtudo sceptico a respeito da producção excessiva dos seus cafezaes.

Lembrou a circumstancia de que os fazendeiros geralmente não faziam a discriminação dos talhões. Assim só conheciam approximadamente o numero de seus cafeeiros. O proprio dono de Ibicaba o confessava.

Acabara de contestar uma affirmativa do Dr. Couty que, valendo-se de dados do administrador Brune, declarava contar a fazenda 700.000 cafeeiros velhos e 100.000 novos e dispor de 350 escravos dos quaes 40 invalidos.

Affirmava o commendador Vergueiro que havia na fazenda perto de 1.150.000 cafeeiros dos quaes 600.000 de 8 a 50 annos e 500 a 550 mil de 1 a 4 annos, como entre estes 600.000 pés tratados, e produzindo, havia mais ou menos 150.000, dando em geral pouco fructo, o commendador Vergueiro desejou inscrever uma nota do proprio punho nos apontamentos de seu visitante de que realmente sua lavoura util seria de umas quinhentas mil arvores.

Estas palavras confirmavam o que já elle, van Delden Laerne, expendera sobre o habito, bastante commum no Brasil, de designar como arvore productora, exclusivamente, a que carregava abundantemente durante a florada e colheita.

A fazenda do Ibicaba era das mais antigas da zona de Santos e havia muitos annos que produzia uma média de café quasi igual. Mantivera-se alli sempre a mesma extensão de lavouras tendo-se o cuidado de abrir novas logo que se inutilisavam outras envelhecidas ou velhas.

Admittindo-se que a fazenda tivesse sempre um milhão de pés, cria van Delden Laerne não afastar-se muito da verdade dizendo que nella viviam 700.000 arvores em plena producção.

Em relação ás idéas vigentes no Brasil sobre a abertura de lavouras novas, a proporção de 700.000 pés produzindo para 350 a 450 mil não fructiferos já constituia algo de extraordinario, commenta o nosso batavo.

Assim queria o autor ainda chamar a attenção dos leitores sobre outro habito brasileiro.

Poucos fazendeiros queriam admittir que cafeeiros de 5 ou 6 annos fossem considerados fructiferos embora já houvessem fornecido duas ou tres colheitas. Pretendiam que só podiam leval-os em linha de conta no 3.º, 4.º e 5.º anno porque as arvores embora carregadas não davam café *de peso*. Era esta a razão que fazia o commendador Vergueiro fallar de pés de 8 a 50 anos e de lavouras de um a quatro annos, sem mencionar separadamente as de 5 e 6 annos.

Quanto ao numero de escravos, em vez de ter 350 como dissera o Dr. Couty e elle proprietario rectificara (dos quaes 40

invalidos, contava Ibicaba quatrocentos e tantos entre maiores e menores, e apenas 4 invalidos. Annotou Laerne 400 no seu quadro contando os "e tantos" como a proporção dos invalidos.

Visitou grande parte das lavouras e as colonias; impressionou-o o trato cuidadoso dos cafezaes sadios e fortes.

Pelo que poude julgar, os colonos pareceram-lhe contentes. Consideravam o proprietario como seu patrão e amigo. De todos os fazendeiros que conheceu mostrou-se o commendador Vergueiro o unico polygrotta. Fallava correntemente, além do francez e inglez, o allemão. Além disso perante os colonos allemães revestia-se do prestigio de ter sido capitão de um regimento prussiano. Era homem energico bem visto e bem quisto por seus escravos e colonos. Contava então setenta e tres annos de idade. Antigo negociante comprava por atacado saccos para as suas remessas. Assim lhe ficavam por $380, entregues na fazenda.

Vendia o seu café em Santos e no Rio, por meio de amostras. Assim economisava os 3 % de commissão e ainda obtinha do comprador um reembolso de $450 por sacco.

Tambem os exportadores ganhavam nesta transacção, pois os saccos, nos commissarios em Santos, valiam oitocentos réis.

O carreto dos cafezaes á séde da fazenda e dahi á estação de Cordeiro, uma hora ao todo, se fazia por empreitada. O primeiro para qualquer distancia se pagava a 20 réis por 50 litros, o da estação 20 réis por arroba.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO IV

Pessimismo de Van Delden Laerne acerca do influxo immigracionista em relação ás culturas do café — Situação precaria das grandes fazendas — Numero notavel de propriedade hypothecadas — Estudo da posição destas fazendas gravadas fluminenses, paulistas e mineiras — Resultados pessimistas — Commentarios ás conclusões de Laerne — Conclusões sombrias do referendario batavo

Muitos poucos fazendeiros estavam folgados em 1884, affirma o autor neerlandez. A maioria tinha as propriedades gravadas de hypothecas devendo a particulares, e a bancos ou estabelecimentos crediarios.

Nada menos de 1.029 fazendas figuravam no fichario da carteira hypothecaria do Banco do Brasil, do Banco Predial, e Banco de Credito Real de S. Paulo, num total de mais de cento e quinze mil contos de réis. Entre ellas estavam muitas das maiores e melhores propriedades do Brasil.

Para documentar as asserções organisou Laerne extensos quadros relativos á situação de numerosos fazendeiros da zona tributaria do Rio de Janeiro e da que dependia de Santos.

No primeiro, referente a propriedades de monocultura cafeeira, em treze municipios fluminenses, arrolou 191 fazendas com 10.712 escravos, 37.638.543 arvores e 22.700 alqueires geometricos. Valiam 14.120:148$000 e sua escravatura ..... 12.530:950$000 ou ao todo 26.651:098$000.

Sobre ellas havia pesado um total de 11.798:965$000 restando-lhes um gravame de 7.860:418$000. Assim a amortisação pouco fôra além de 33 por cento.

Verificava-se por estes dados, que a cada trabalhador do eito incumbia o trato de 3.514 arvores, cifra excessiva.

Das 191 fazendas, 41 eram de Cantagallo, 33 de Valença, 32 da Parahyba do Sul, 23 de Barra Mansa, 20 de Rezende, 13 de Santa Maria Magdalena.

No segundo quadro englobou van Delden Laerne 160 fazendas de 14 municipios fluminenses, de cultura mista cafeeira

e assucareira. Não comprehendemos o criterio que o levou a collocar propriedades de grandes municipios cafeeiros, como Vassouras e S. Fidelis, ao lado de outros de minima importancia cafeeira, como Estrella e S. Antonio de Sá!

Em summa, do quadro das fazendas empenhadas na carteira rural hypothecaria do Banco do Brasil, a 30 de junho de 1883, se deduzia que 351 dellas com 51.907.543 arvores, 18.882 escravos e uma área de 51.820 alqueires geometricos valiam 23.668:690$000 avaliando-se sua escravatura em 21.645.000$ ou seja um total 45.313:690$000.

Sobre ellas pesavam hypothecas correspondentes a ...... 19.627:199$000 dos quaes haviam sido amortizados .... 6.542:233$000 ou mais ou menos um terço

O valor médio do escravo attingia pouco mais de 1:145$000.

Passando a inspeccionar o estado da carteira do Banco do Brasil, em relação a Minas Geraes, declara van Delden Laerne que na mesma data 153 fazendas, de onze municipios, dos quaes dez da Matta, além do de Pouso Alegre, comprehendiam 18.600 alqueires geometricos, 20.633.000 arvores e 5.568 escravos.. Valiam 8.462:754$000 como lavouras e 6.659:555$000 como escravatura, ou seja um total de 15.122:308$000. O seu quadro hypothecario fôra de 7.473:887$000. Na mesma data de 30 de junho de 1883, estava reduzido a 5.316:582$000 ou amortizado de quasi trinta por cento.

Nestas fazendas cabia o trato de 3.706 arvores a cada escravo!

Do Espirito Santo apenas conseguiu van Delden Laerne ter informações sobre 12 fazendas de Itapemirim com 791.000 arvores, 569 escravos e 5.100 alqueires geometricos.

Valiam as fazendas 506:028$000 e seus escravos .... 550:600$000 ou seja um total de 1.056:628$000.

As hypothecas sobre estas propriedades, na mesma data, haviam attingido a 365:252$000. Desta somma se amortizara 201:278$000 ou cerca de 55 por cento. O trato dos cafezaes era mais suave. Tocavam a cada captivo 1.742 arvores.

Das 153 fazendas mineiras 42 eram de Leopoldina, 36 de Mar d'Hespanha, 26 de Juiz de Fóra, 15 de Rio Novo, 14 de S. Paulo de Muriahé.

No norte paulista 53 fazendas estavam hypothecadas ao Banco do Brasil das quaes 11 em Taubaté, 12 em Bananal, 14 em Taubaté, 5 em Guaratinguetá. Contavam 7.881.000 arvores em 195,50 alqueires paulistas com 1.987 escravos o que correspondia a 3.964 arvores para cada escravo! Valiam estas fa-

zendas 3.534:291$000 e seus escravos 2.462:300$000 ou seja um total de 6.096:591$000.

O total de hypothecas attingira 2.621:528$000 dos quaes haviam sido pagas 1.833:372$000 ou fossem quasi setenta por cento.

Em summa, na zona fluminense havia 569 fazendas, com 413.492 hectares, 81.212.543 arvores e 27.006 escravos hypothecados ao Banco do Brasil Valiam os escravos .... 30.171:762$000 e 36.171:762$000 as lavouras e bemfeitorias n'um total de 67.489:217$000.

Dos 30.033:866$000 adeantados pelo Banco já haviam sido pagos 9.597:668$000 quasi 33, 3 %.

No quadro relativo aos lavradores da zona tributaria de Santos arrolou o autor hollandez 146 fazendas de monocultura cafeeira, em 20 municipios, dos quaes só em Campinas 49. Contavam um total de 92.442 hectares ou fossem 38.517 alqueires paulistas, 1.290.409 arvores e 5.266 escravos valendo a escravatura 7.391:600$000 e as lavouras 11.981:260$000 ou um total de 19.372:860$000.

Tendo estas fazendas sido hypothecadas por 8.491:623$000 já haviam pago 6.113:834$000 ou fosse mais de 72 por cento.

Analysando os seus quadros dizia van Delden Laerne que recebera toda a documentação do proprio Banco do Brasil e dos Bancos de Credito Real de S. Paulo e Predial, cujos creditos hypothecarios allegados pelo nosso autor eram insignificantes aliás, em relação aos do Banco do Brasil.

Tal a gentileza dos directores desta grande instituição para com o seu consulente estrangeiro que, para o satisfazerem, haviam posto a sua contabilidade a trabalhar durante quatro mezes afim de compor a sumula que elle desejava. Precisara consultar nada menos de 730 contractos hypothecarios e seus annexos para poder dar todos os pormenores almejados.

Dos seus quadros entendeu van Delden Laerne deduzir:

1.º — que na zona do Rio:

569	fazendas	estavam	empenhadas	no	Banco	do Brasil
6	"	"	"	"	"	de Credito Real
	"	"	"	"	"	de S. Paulo e
132	"	"	"	"	"	Predial ou fossem

707 com 30.358 escravos, valendo mais de 78 milheiros de contos de réis.

2.° — que na zona de Santos:

207	fazendas	havia	hypothecadas	ao	Banco	do Brasil
76	"	"	"	"	"	de Credito Real
	"	"	"	"	"	de S. Paulo e
49	"	"	"	"	"	Predial ou fossem

332 com 9.908 escravos tendo um valor superior a 37 mil contos de réis.

Um grande fazendeiro de S. Paulo, bem ao corrente das cousas cafeeiras, affirmara-lhe que apenas vinte por cento dos fazendeiros de café do Brasil nada deviam. Em caso de liquidação trinta por cento, apenas, poderiam saldar os debitos. O resto achava-se em situação desesperadora e não conseguiria salvar-se.

Peremptoriamente affirmou o nosso referendario:

"Hoje a cultura do café pouco, ou nada, dá de lucro...

E querendo cobrir-se com os depoimentos de fazendeiro cheio do maior prestigio social allegou:

"Tive a honra de fallar com o antigo ministro e senador Diogo Velho (Visconde de Cavalcanti) dono da fazenda "Fortaleza de Sant'Anna", em Minas Geraes sobre a situação social politica e agraria do Imperio. Assegurou-me que um fazendeiro inteiramente livre de divida podia considerar-se feliz quando, com o café alto, ganhasse mil réis, em média, por arroba, lucro ainda assim excepcional!

Esta affirmação tinha tanto maior valor affirmava o referendario quanto o Senador Diogo Velho era do pequeno numero dos lavradores que mantinham rigorosa contabilidade e sabiam dizer o que exactamente representavam suas receitas e despezas.

A seu ver, era impossivel a um fazendeiro, senhor de 80 ou mesmo cem escravos, e carregado de uma divida de duzentos contos de réis, exonerar-se de tal peso, mesmo no caso de grande elevação de preços.

Do tom de Van Delden Laerne se deprehende de quanto elle encareceu as tintas negras do seu quadro, quanto se deixou levar pelo *facile credimus quod volumus,* aqui em materia de pouca benevolencia.

Os dados do Banco do Brasil não representariam este estado proximo da ruina que elle já antevia para a lavoura cafeeira do Brasil.

Basta considerarmos os proprios numeros do seu quadro cotejando-o com outros, por elle apresentados preliminarmente.

O valor das fazendas aferia-se sobretudo pelo numero de seus escravos. Desta circumstancia se deprehende que os clientes do Banco eram em geral lavradores de poucas forças.

Assim obtivera as seguintes médias por fazenda:

Cantagallo	48
Valença	89
Parahyba do Sul	44
Barra Mansa	63
Vassouras	64
São Fidelis	40
Leopoldina	33
Mar d'Hespanha	37
Juiz de Fóra	50
Bananal	57
Taubaté	62
Campinas	53
Amparo	21
Descalvado	34
Rio Claro	30
Botucatú	16
Jahú	36
Araras	18
Itapemirim	47

Assim vemos que estas médias são muito baixas porque no total da escravatura comprehendia, além dos escravos do eito os demais affectos a outros serviços. D'ahi o trato excessivo por numero de arrobas encontrado pelo autor hollandez a saber:

na Provincia do Rio de Janeiro	3.514	cafeeiros	por	escravo	anno
em Minas Geraes	3.706	"	"	"	"
em S. Paulo	3.964!	"	"	"	"

cifras que excediam as forças dos homens mais robustos.

Comparando-se a população escrava total destes municipios e a que se achava hypothecada ao Banco do Brasil assim vemos que as porcentagens dos captivos empenhados eram relativamente pequenas:

Pirahy	844	para	11.360
Cantagallo	1.995	”	21.621
Valença	2.939	”	25.344
Parahyba do Sul	1.468	”	15.301
Barra Mansa	1.051	”	11.246
São Fidelis	1.940	”	18.994
Vassouras	2.853	”	18.630
Rezende	926	”	8.240
Leopoldina	1.386	”	16.001
Ubá	185	”	6.020
Mar d'Hespanha	1.345	”	15.183
Rio Preto	153	”	6.120
Juiz de Fóra	1.301	”	21.808
Muriahé	449	”	7.775
Bananal	688	”	7.168
Taubaté	370	”	5.155
Pindamonhangaba	444	”	4.177
Guaratinguetá	176	”	5.312
Jacarehy	111	”	1.478
Campinas	2.613	”	15.665
Amparo	397	”	4.630
Descalvado	486	”	2.860
Rio Claro	332	”	4.852
Botucatú	32	”	1.812
Jahú	72	”	1.876
Limeira	591	”	3.624
Tietê	39	”	1.527
Capivary	73	”	3.612

Como vemos na grande maioria dos casos as escravaturas hypothecadas aos bancos não chegavam a dez por cento dos seus totaes.

Assim a documentação de van Delden Laerne incompleta, deficiente, não lhe permittia ir tão ás de cabo, em materia de generalisação, arrastando-o a um cassandrismo de muito mediocre autoridade.

Mitigando tão severos vaticinios expendeu após as conclusões de seus quadros:

"A cultura do café ainda póde, no Brasil, fornecer bons recursos aos proprietarios de suas lavouras se estes as administrarem com bastante economia, afastando todos os gastos inuteis e sendo elles proprios obrigados a cultivar suas terras afim de dellas tirar lucro".

Esta phrase elle a sublinhou largamente.

Os proprietarios ruraes no Brasil mais do que em Java viam-se obrigados a se apegar á cultura do café. Esta lavoura não podia mais dar fortunas, aos preços actuaes remunerava em 10 ou 12 % no maximo os capitaes nella invertidos. E para isso era preciso não estar muito distante dos portos de embarque.

"Segundo o "Relatorio da Associação Commercial de Santos" de 1882 podia-se avaliar uma fazenda com uma producção média de 150.000 kilos ou dez mil arrobas em:

Valor das terras	60:000$000
200.000 pés de café a $500	100:000$000
70 a 80 escravos	100:000$000
Bemfeitorias	40:000$000
Total	300:000$000

Dez mil arrobas davam liquidas 36:750$000, as despesas pessoaes do fazendeiro e o custeio absorviam 12:000$000. Assim o total liquido era de 24:750$000 ou 8 1/4 por cento, o que correspondia a um prejuizo para a maioria dos fazendeiros que deviam, a juros de 10 e 12 %.

Realisara-se este calculo á base de 750 grammas por arvore em média, ou 51 arrobas por 1.000 pés, para *qualquer* fazenda. Não se levava em linha de conta a depreciação de valores, sobretudo a dos escravos.

Os fretes eram tão caros que muitos fazendeiros do interior, tinham que armazenar nas tulhas o escolha para não perder nos preços de venda.

Por exemplo, em 1883, a maioria dos fazendeiros de café dos municipios de Leopoldina, Mar d'Hespanha, Juiz de Fóra, Itapemirim, Victoria, S. Matheus, Ribeirão Preto, S. Simão, Casa Branca, haviam sido forçados a ceder as safras com enormes prejuizos. O producto da venda não chegara para cobrir os fretes, de modo que o café tivera frequentemente que ficar nos depositos das estradas de ferro. E estas o haviam vendido em leilão.

Não se avaliava bem o que era esta questão das tarifas de fretes.

No Brasil já se attingira o limite extremo das áreas de plantação em relação aos pontos de embarque. Se até mesmo não fôra elle ultrapassado...

Dogmatico, peremptorio, depois de affirmar que a sua documentação era indesmentivel proclamava van Delden Laerne que se tornava imprevisivel a extensão da cultura cafeeira no Brasil até mesmo no caso pouco imaginavel em que, em futuro proximo o café dobrasse de valor.

ESTADO DO NUMERO DE FAZENDAS EM CADA DISTRICTO DA PROVINCIA DO RIO DE JANEIRO EMPENHADAS NO BANCO DO BRASIL, EM 30 DE JUNRO DE 1883

	Districtos	Numeros das fazendas	Extensão das fazendas em hectares	Numero de pés de café	Numero de escravos	Valor dos escravos em mil réis	Valor das fazendas em mil réis	Total em mil réis	Total dos avanços em mil réis	Restante da hypotheca a 30-6-1883 em mil réis
Cultura exclusiva do café	Cantagallo	41	23.568	7.104.000	1.995	2.433.750	2.765.383	5.199.133	2.167.008	1.491.491
	Valença	33	22.903	9.469.000	2.893	3.460.100	3.573.403	7.033.503	3.143.784	2.392.464
	Parahyba do Sul .	32	19.359	5.615.543	1.468	1.744.350	1.254.962	3.781.236	1.664.316	976.665
	Barra Mansa . .	23	10.471	3.345.000	1.051	1.209.200	1.597.639	2.464.162	1.088.380	614.092
	Rezende	20	16.602	3.437.000	926	1.056.550	699.864	2.654.189	1.171.163	691.968
	Sta. M. Magdalena	13	7.829	1.912.000	549	679.400	380.031	1.379.264	615.500	406.475
	Nova Friburgo . .	7	3.970	1.050.000	287	320.000	2.036.886	700.031	448.000	176.103
	Pirahy	7	5.810	3.460.000	844	829.550	1.019.158	1.848.708	808.814	621.479
	Sapucaia	5	2.223	881.000	259	375.200	322.759	679.959	326.000	281.708
	Barra de S. João	4	5.432	570.000	296	279.250	193.790	473.040	191.000	65.954
	S. Ant. de Padua	3	1.096	345.000	62	72.500	135.740	208.240	90.000	90.000
	Capivary	2	430	400.000	54	45.400	108.068	153.468	60.000	32.525
	S. João do Principe	1	242	50.000	28	25.700	32.465	58.165	25.000	11.494
	Totaes	191	119.945	37.368.543	10.712	12.530.950	14.120.148	26.651.098	11.798.965	7.860.418
Cultura do café e da canna	S. Fidelis	48	43.568	5.122.000	1.940	2.225.400	2.524.700	4.750.100	1.986.249	1.427.901
	Vassouras	44	31.750	7.362.000	2.853	3.238.250	3.677.958	6.916.208	2.875.380	1.857.121
	Campos	28	28.805	230.000	1.746	1.866.600	1.755.720	3.622.320	1.495.000	1.039.802
	Macahé	10	11.069	502.000	396	470.500	516.485	986.985	450.000	328.214
	Maricá	9	3.867	165.000	374	377.400	305.720	683.120	233.000	148.426
	Araruama	6	2.504	580.000	248	240.100	211.906	452.006	226.000	61.233
	S. J. de Itaborahy	4	1.676	assucar	126	130.200	144.251	274.451	110.000	91.039
	Itaguahy	3	1.151	id.	110	132.600	81.938	214.538	92.000	55.939
	Iguassú	1	823	258.000	162	200.000	124.958	324.958	147.600	119.911
	Estrella	1	2.341	id. —	10	11.000	21.750	32.750	10.000	1.500
	Nictheroy	1	953	30.000	65	67.800	57.145	124.945	40.000	26.471
	Rio Bonito	1	728	20.0000	56	67.600	40.340	107.940	35.000	19.650
	S. Antonio de Sá .	1	1.065	id. —	26	25.200	30.040	55.240	25.000	12.258
	Saquarema	1	476	id. —	58	61.400	55.631	117.031	50.000	35.083
	Totaes	351	250.821	51.907.543	18.882	21.645.000	23.668.690	45.313.690	19.627.199	13.084.966



ESTADO DO NUMERO DE FAZENDAS EM CADA DISTRICTO DAS PROVINCIAS DE MINAS GERAES, ESPIRITO SANTO E SÃO PAULO, PERTENCENTES Á ZONA DO RIO E EMPENHADAS NO BANCO DO BRASIL EM 30 DE JUNHO DE 1883

	Districtos	Numeros das fazendas	Extensão das fazendas em hectares	Numero de pés de café	Numero de escravos	Valor dos escravos em mil réis	Valor das fazendas em mil réis	Total em mil réis	Total dos avanços em mil réis	Restante da hypotheca a 30-6-1883 em mil réis
Minas Geraes	Leopoldina	42	29.554	4.790.000	1.386	1.627.350	2.145.225	3.772.575	1.689.175	1.231.416
	Mar d'Hespanha	36	17.073	5.960.000	1.345	1.611.180	2.257.723	3.868.903	2.190.298	1.407.276
	Juiz de Fóra	26	13.577	4.334.000	1.301	1.539.625	1.620.578	3.160.203	1.597.796	1.038.908
	Rio Novo	15	5.362	1.662.000	466	558.700	652.211	1.210.911	567.000	443.680
	S. P. de Muriahé	14	16.030	1.889.000	449	571.200	822.686	1.393.886	654.618	538.506
	Rio Preto	5	1.207	486.000	153	192.100	224.007	416.107	185.000	178.135
	Ubá	4	1.469	465.000	185	199.600	204.312	403.912	172.000	110.805
	Cataguazes	4	2.120	248.000	66	85.500	140.487	225.987	104.000	89.837
	Pomba	3	1.799	219.00	78	88.700	94.314	183.514	84.000	61.348
	Pouso Alegre	2	1.525	125.000	42	62.300	84.360	146.660	70.000	56.661
	S. José d'Alem Parahyba	2	737	455.000	97	23.300	216.350	339.650	160.000	160.000
Espirito Santo		153	70.453	20.633.000	5.568	6.659.555	8.462.753	15.122.308	7.473.887	5.316.582
	Itapemirim	12	24.794	991.000	569	550.600	506.028	1.056.628	365.252	201.278
		165	115.247	21.424.000	6.137	7.210.155	8.968.781	16.178.936	7.839.139	5.517.860
São Paulo	Pinhamonhangaba	14	7.495	1.925.000	444	565.900	731.626	1.297.526	575.000	404.735
	Bananal	12	5.706	1.877.000	688	793.600	612.632	1.406.232	579.528	330.959
	Taubaté	11	14.927	1.484.000	370	465.300	709.956	1.175.256	516.000	371.199
	Guaratinguetá	5	9.393	794.000	176	243.000	402.427	645.427	262.000	209.046
	Jacarehy	3	3.230	405.000	111	125.200	344.912	470.112	190.000	175.555
	Lorena	3	3.277	791.000	30	40.200	387.000	427.200	174.000	168.651
	Caçapava	2	895	205.000	51	79.200	80.918	150.118	78.000	67.544
	Mogy das Cruzes	1	968	104.000	42	62.600	102.520	65.120	80.000	19.988
	Queluz	1	1.089	170.000	42	34.300	107.380	41.680	60.000	39.249
	S. José dos Campos	1	444	126.000	33	53.000	54.920	170.920	53.000	46.446
		218	162.671	29.305.000	8.124	9.672.455	12.503.072	22.175.527	10.460.667	7.351.232
Provin. do R. de Janeiro		351	250.821	51.907.543	18.882	21.645.000	23.668.690	45.313.690	19.627.199	13.084.966
Na zona inteira do Rio		569	413.492	81.212.543	27.006	31.317.455	36.171.762	67.489.217	30.033.866	20.436.198
Banco de Credito Real de S. Paulo		6	2.050	311.000	82	—	—	457.710	225.000	225.000
		575	415.542	81.523.543	27.088	—	—	67.946.927	30.258.866	20.661.198
Banco Predial		132	—	—	3.270	—	—	10.195.723	4.974.350	4.590.896
Total		707	—	—	30.358	—	—	78.142.650	35.233.216	25.252.094

	Districtos	Numeros das fazendas	Extensão das em hectares das fazentares	Numero de pés de café	Numero de escravos	Valor dos escravos em mil réis	Valor das fazendas em mil réis	Total em mil réis	Total dos avanços em mil réis	Restante da hypotheca a 30-6-1883 em mil réis
Cultura exclusiva de café	Campinas	49	26.189	5.023.000	2.613	3.662.200	4.912.092	8.574.292	3.493.623	2.270.908
	Amparo	19	4.102	1.153.000	397	575.100	914.820	1.489.920	681.000	538.035
	Belem do Descalvado	14	15.215	1.396.000	486	695.300	1.438.888	2.134.188	1.034.000	713.404
	Casa Branca . . .	12	7.193	1.251.969	461	631.200	1.073.817	1.705.017	812.000	749.776
	S. J. de Rio Claro	11	15.634	1.140.000	332	446.800	956.134	1.402.934	668.000	404.299
	Jundiahy	9	4.895	514.000	260	335.900	554.596	890.496	373.000	175.590
	Itatiba	5	840	334.765	108	168.300	245.869	414.169	201.000	181.149
	Pirassinunga. . .	5	3.848	365.000	133	202.000	14.385	516.385	241.000	182.406
	S. Carlos do Pinhal	5	4.026	288.000	88	123.800	252.069	375.869	175.000	107.232
	Brotas	2	2.954	172.000	42	59.200	201.875	261.075	125.000	114.560
	Botucatú	2	1.315	190.000	32	49.800	201.361	251.161	110.000	94.557
	Capivary	2	984	143.000	73	117.200	144.070	243.370	116.000	89.602
	Jahú	2	769	241.856	72	35.800	185.992	303.192	148.000	141.799
	Penha do Rio do Peixe	2	790	141.000	26	99.300	30.275	166.07	75.000	75.000
	S. Simão	2	1.591	260.000	31	43.800	197.658	241.458	115.000	115.000
	Araras	1	329	20.000	18	21.400	59.756	81.156	30.000	27.077
	Mogy guassú . .	1	329	44.000	14	21.700	40.256	61.956	25.000	23.200
	Serra Negra . . .	1	194	52.000	11	16.200	41.816	58.016	28.000	25.984
	S. J. da Bôa Vista	1	621	68.000	35	43.100	81.441	124.541	60.000	58.602
	Tietê	1	624	46.000	34	43.500	34.090	77.590	35.000	25.654
		146	92.442	12.904.090	5.266	9.391.600	11.981.260	19.372.860	8.491.623	6.113.834
Cultura do café, da canna – fuma e algodão	Mogy-mirim . . .	22	16.152	1.656.000	682	829.200	1.536.793	2.465.993	1.105.870	852.828
	Piracicaba	20	16.962	1.415.000	1.103	1.297.300	1.673.314	2.970.614	1.223.000	837.544
	Limeira	14	14.502	1.765.000	591	851.900	1.554.070	2.405.910	1.068.500	733.721
	Monte-Mór	3	1.443	115.000	115	125.900	192.233	318.133	145.000	132.449
	Itapetininga . . .	1	1.389	15.000	26	37.100	52.391	89.491	44.000	36.147
	Indaiatuba. . . .	1	605	assucar —	48	44.500	49.120	93.620	40.000	22.337
Na zona de Santos . . .		207	142.995	17.870.890	7.831	10.677.500	17.039.181	27.716.681	12.117.993	8.728.860
Banco de Credito Real de S. Paulo		76	34.283	4.607.940	1.196	—	—	5.482.280	2.613.000	2.613.000
		283	174.278	22.478.830	9.027	—	—	33.198.853	14.730.993	11.341.860
Banco Predial		49	—	—	881	—	—	4.116.853	1.957.100	1.919.028
Total		332	—	—	9.908	—	—	37.315.814	16.688.093	13.360.888

O aspecto das turmas de escravos, homens e mulheres, no eito, e nos ultimos tempos do regimen servil pareceu caracteristico a Van Delden Laerne. A turma, geralmente de 20 a 25 escravos, dos dois sexos, estava sob a vigilancia de um feitor ou capataz, quasi sempre tambem escravo. Cada qual levava o seu cosinheiro, ou cosinheira, que preparava as refeições no lugar do serviço.

Viu o hollandez turmas consideraveis de 120 a 125 individuos. Em taes casos era um feitor portuguez, ou administrador, quem incumbia exercer a vigilancia.

Com as enxadas, de cabos muito compridos, os escravos dos dois sexos trabalhavam quasi de pé, e geralmente em fileiras. O trabalho se realisava ao som de melodia suave e melancolica. O roçar do matto este era frequentemente acompanhado de cantos barulhentos.

Quando algum sahia a observar o serviço, ou passava pelas roças via-se sempre saudado por um côro de "Louvado seja Nosso Senhor Jesus Christo! a que se devia responder por um "para sempre, amen!"

O portuguez do nosso referendario é que não podia gabar-se de seu cunho de vernaculidade: Assim pretende elle que o pobre preto pedia ao branco que o abençoasse e este lhe contestava: Dios vos abençoe-lhe!

Encontrando-se em casa, no campo ou pelos caminhos um escravo isolado, mulher ou homem, elle estendia sempre a mão direita aberta a pedir a benção. Era só depois de ouvir a resposta "Deus o abençoe" que se achava autorisado a passar.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO V

Luiz Couty personalidade superior — Sua capacidade fora do commum e valia de seus estudos experimentaes — Vinda para o Brasil — Os estudos de biologia industrial — Observações sobre a industria cafeeira — A obra de Couty — Seus estudos sobre o café

Não permittiu o Destino que os curtos annos por Luiz Couty consagrados ao Brasil, na sua aliás tão rapida vida, encerrada quando mal acabava de attingir os seu terceiro decennio, não consentiram os fados que este scientista, malogrado e illustre, e prestantissimo servidor de nossa terra, a ella desse uma parcella siquer do muito que lhe reservara nos seus planos de amigo gratissimo e philantropo apaixonado.

Curta a grande vida, desse homem de immenso valor mental e moral, cuja intelligencia indagadora, cuja cerebração poderosa abrangia o mais vasto sector scientifico e cujo espirito illuminado se voltava, todo, para as mais altas espheras dos sentimentos humanos.

A ancia de saber, a intoxicação do trabalho arruinaram-lhe a saúde, prostraram aos trinta annos, mal completos a esse como que por demais soffrego servidor da Sciencia e da Philantropia, que exhauriu as forças ao serviço do Ideal.

Com toda a exacção disse um de seus biographos o Visconde de Taunay: "Difficil será com effeito, encontrar-se quem nos mais variados circulos, do entendimento humano, e em tão apertado prazo, mais tenha produzido, mais investigado, mais conseguido.

E não ha oração funebre mais eloquente do que a simples phrase pela qual o illustre d'Arsonval commentou o seu passamento:

"Parece que a natureza, receiosa de por elle ver desvendados muitos de seus segredos apressou-se em anniquilal-o".

Nascido a 13 de Janeiro de 1854, em Nantiat, perto de Limoges, após brilhantissimos estudos secundarios em sua região

natal defendeu these para o doutorado de Medicina perante a Faculdade de Paris, em 1875, these coroada não só por esta como pela Academia de Medicina e a Sociedade de Cirurgia.

Apaixonado pela physiologia, discipulo predilecto do eminente Vulpian, foi por este apontado a Dom Pedro II quando o monarcha lhe pediu a indicação de um professor para reger a cathedra recentemente fundada, de Biologia applicada na Escola Polytechnica do Rio de Janeiro.

Acabava Couty de alcançar a cadeira de Professor substituto na Faculdade de Medicina de Pariz, após brilhantissimas provas, mau grado a tenaz perseguição de poderoso bonzo official. A sua these de concurso sobre a terminação dos nervos da pelle alcançara os maiores elogios dos examinadores.

Mal contava vinte e cinco annos de idade e, no entanto, já podia apontar vasta e valiosa bibliographia aceita pelos mais prestigiosos orgãos da sciencia medica e experimental da França.

Veio Couty para o Brasil cheio de verdadeiro enthusiasmo. E como quizesse dar immediatas arrhas de quanto desejava corresponder á honra da eleição, começou por estudar o portuguez, febrilmente, embora não tivesse o dom do polyglotismo.

Com a maior bonhomia dava "por paus e por pedras". O que queria era praticar a nossa lingua. Aceitava alegremente as correcções que se lhe faziam. A cada passo commetia verdadeiras barbaridades prosodicas que faziam sorrir os seus interlocutores. E quando por exemplo falava na *serrária de São Jerronymo,* ria-se a bom rir, ao ser avisado dos enganos de acentuação.

Mas dentro em breve prazo comprehendia admiravelmente o nosso vernaculo, falava-o correctamente, escrevia-o assáz facilmente.

Offerecia-lhe o Brasil enorme campo e sua actividade immensa o lançou a desabalado trabalho quer na Polytechnica, quer no Museu Nacional, onde dirigia o gabinete de pesquizas physiologicas.

Nada mais exacto do que esta pagina de seu biographo.

"A um tempo, esquadrinhava Luiz Couty, no Museu Nacional do Rio de Janeiro, os menores segredos da conformação da massa encephalica de muitas dezenas de animaes[a] desde os anthropomorphos até os reptis inferiores, como em artigos na imprensa diaria, ou em brochuras e folhetos, acompanhava e apreciava com a agudeza os factos variadissimos da sociedade organisada, as suas conveniencias moraes e materiaes, os seus

destinos, emfim tudo quanto representa as mais elevadas funcções e a mais ampla conquista do cerebro humano.

E, exactamente naquelle periodo, a nação brasileira entrava numa phase perigosa e febricitante, vendo-se do modo mais imperioso, a braços com o problema da transmutação do trabalho e da abolição da escravidão, cuja solução não se apresentava facil nem serena ao espirito publico.

Manejava Couty o bisturi de atilado experimentalista e meditava nas mais serias lucubrações do philosopho e do economista.

Só deixava o laboratorio pelo gabinete: e se desprendia e levantava os olhos do facto analytico, depois de tel-o aprofundado com assombrosa perspicuidade, por entre os meandros da acautelada e mysteriosa natureza, era para contemplar, em synthese, o mundo moral e nelle continuar a desenvolver todas as observações biologicas, sujeitando-as aos factores novos que emanam do valor e da perfectibilidade pensante do homem.

De tão notavel servidor aproveitou-se o Governo Imperial. Já em 1879, realisava uma excursão a S. Paulo para estudar as condições da lavoura cafeeira da provincia dahi se originando um *Relatorio sobre uma primeira excursão á zona cafeeira de São Paulo* que se annexou ao relatorio annual do Ministerio da Agricultura ao Parlamento.

Os assumptos brasileiros o apaixonavam: estudou a acção physiologica do matte, os effeitos do veneno dos ophidios as analogias destes com o dos sapos, preoccupou-se muito e sobretudo com a acção physiologica do café; a influencia deste sobre as trocas da nutrição e a composição do sangue.

Ao mesmo tempo foi ao Rio Grande do Sul observar as condições da pecuaria, do consumo da carne e da preparação do xarque.

Não tardou que formasse escola onde rapazes de valor, o secundavam ardorosamente, entre medicos e engenheiros todos elles reputados nos nossos fastos scientificos.

Como collaboradores para as suas pesquizas contou, entre outros scientistas, os Drs. João Baptista de Lacerda, mais tarde director do Museu Nacional para as observações sobre o veneno ophidico e o curare; Eduardo A. Ribeiro Guimarães e Domingos G. Niobey para os trabalhos sobremodo originaes de physiologia experimental sobre o café.

E ainda os Drs. Luiz Goffredo d'Escragnolle Taunay e Augusto Carlos da Silva Telles, engenheiros civis, seus intimos e dedicadissimos amigos, para os estudos sobre o matte, o xarque e o beneficiamento do café.

De tamanha persuasão e autoridade se revestia Couty, admiravelmente secundado pelos brilhantes collaboradores, que não podia deixar de prender a attenção geral e encontrar o melhor acolhimento por parte da opinião publica brasileira. Assim em 1881 era commissionado para, com os Drs. Taunay e Telles, estudar as condições da propaganda na Europa do matte e da carne secca.

Em 1882 apresentavam o relatorio de sua commissão ao Conselheiro Saraiva, então presidente do Conselho. Além dos assumptos para os quaes haviam recebido a incumbencia official tinham ainda largamente estudado outros attinentes á propaganda do café.

Já então gozava Couty, por seus numerosos trabalhos, dos tres ultimos annos, do mais largo conceito nas altas rodas scientificas de seu paiz. E isto facilitara muito a sua tarefa.

Actividade febril haviam desenvolvido os tres amigos. A documentação de seu relatorio abundantemente o prova. Escreveram profusamente pela imprensa, tiveram numerosos entendimentos com as autoridades, os industriaes e commerciantes, fizeram communicações ás sociedades e revistas scientificas, etc., etc.

Nestas apparece o nome de Couty associado a alguns appellidos mais illustres da sciencia franceza de seu tempo, como d'Arsonval, Vulpian, Ch. Richet, por exemplo.

Regressando ao Brasil recomeçou o trabalho incansavel do moço physiologista. Voltou-se o seu espirito insaciavel para o estudo das questões sociaes que se debatiam no Imperio naquelles annos nos quaes, cada vez mais ardentes, se agitavam os defensores da Abolição rapida senão immediata.

Explica o Visconde de Taunay:

"Nas suas viagens pelas provincias do Rio Grande do Sul e de São Paulo, poude Luiz Couty devidamente encarar as duas mais graves questões que então se agitavam no Brasil — escravidão e immigração. Colhendo minuciosos dados, já estatisticos, já simples informações, não raro tanto mais exactos, preciosos e significativos quanto a origem era humilde, pois buscava sempre, e de preferencia, interrogar homens do sertão e escravos, descreveu o arguto sabio a situação do paiz, com toda a justeza e imparcialidade, ferindo os pontos delicados.

Mostrou as exaggerações, não só daquelles que exigiam progressos repentinos, como dos emperrados e teimosos; fez justiça a quem a merecia, ora dando razão ao fazendeiro, ora o censurando; collocou-se acima das paixões do momento; sustentou, sem temor nem acrimonia polemicas; propoz soluções e

systemas de transformação, e isto tudo com uma facilidade, uma rapidez de comprehensão, por meio de combinações positivamente estupendas e que enchiam de crescente admiração quantos, mais de perto lhe acompanhavam os surtos e planos de futuro".

Preoccupados com a questão da memoria do beneficiamento dos typos de café haviam os seus dois dedicados e brilhantes companheiros de commissão á Europa imaginado uma machina destinada á seccagem do grão da rubiacea.

Depois de acurados estudos e meticulosa serie, de numerosas experiencias apresentaram o seccador Taunay-Telles que grandes lavradores fluminenses, paulistas e mineiros como os Drs. Braz Carneiro Nogueira da Gama, Eugenio Teixeira Leite, Commendador Domingos Theodoro de Azevedo Junior, Barão Geraldo de Rezende, etc., não tardariam em installar em suas fazendas, com grande exito.

A tal respeito exprimia-se o Visconde de Taunay em 1897:

"Salientavam-se entre os que de perto acompanhavam os trabalhos do jovem francez, dois energicos batalhadores, na grande scena da vida — Goffredo Taunay e Silva Telles — espiritos preparados para receberem as lições e os conselhos de Luiz Couty, que por seu turno poude com orgulho applaudir uma notavel invenção desses habeis engenheiros brasileiros, até hoje mal apreciada, mas que deveria ter sido aproveitada como importantissimo auxiliar e propulsor do trabalho livre e racional.

Era de ver-se a união intima, toda repassada de gosos scientificos, em palestras interminaveis, daquelles tres amigos, tres lutadores indefessos... E o chefe, cedo, bem cedo, devia cahir para sempre".

Aliás, no meio das incessantes preoccupações do irrequieto espirito, na anciosa febre que o impulsionava cegamente para exaggerados esforços intellectuaes, em sua superioridade de homem que sabia quanto já valia, era o trato de Luiz Couty o mais possivel ameno, cordial, meigo, a lhe angariar, por toda a parte, promptas sympathias e sinceras affeições.

Na Europa tivera Couty occasião de defender o Imperio americano de accusações, tanto mais graves e dolorosas, quanto feitas por pessoas dignas de todo o respeito pela lealdade das convicções anti-escravagistas, notoriamente o Senador Schoelcher.

O ardor, a fé, a espontaneidade e proficiencia, com que sem demora accudiu em prol do Brasil, mostraram bem que pelo coração já se sentia ligado a uma patria nova, quasi tão estremecida como aquella em que nascera e tanto sabia honrar.

E, com effeito, nada excedia os arroubos e eloquente enthusiasmo com que, nos momentos de expansão e a prognosticar-lhe grandioso futuro, falava desta terra e do porvir que a esperava, uma vez desprendida das peias que lhe constrangiam o incremento e adoptadas as medidas largas e generosas, que a nossa evolução natural já ia aceitando, embora com lentidão impacientante para quem quizera marchar um tanto mais rapida e desassombradamente.

Puzera-se, e cada vez mais attento, a estudar as faces do gravissimo problema da falta de braços, sempre maior na lavoura cafeeira, ameaçando empecer-lhe o passo. Isto o levou a verificar quão pequeno era o rendimento do trabalhador servil.

Poz-se a percorrer, detidamente, largas zonas cafeeiras; sobretudo as mais celebradas do paiz, como a fluminense de Cantagallo e a paulista de Campinas e sua vizinhança. Applicando os methodos habituaes de perquirição infatigavel ao serviço de uma intellectualidade senhora da mais alta visão dos factos, não poderia deixar de produzir trabalho notavel como consequencia da jornada filha da consciencia, da verdade e da intelligencia.

Dahi esta obra magnifica que é o *Estudo de biologia industrial sobre o café* (Rio de Janeiro, 1883), paginas refertas da mais vivida e frisante documentação, de quadros comparativos, e de relação, as mais opportunas e eloquentes. Era a primeira vez, ao que nos consta, que em nosso paiz se fazia tão extensa quanto especialisada analyse sobre as condições de trabalho e producção de uma industria agricola.

Formosa primazia tocava, pois, a Luiz Couty cuja intelligencia poderosa viera illuminar tantos feitios obscuros e descobrir tantos aspectos novos de uma questão capital para o Brasil.

Em 1883, como dissemos, sahiu esta brochura hoje sobremodo rara, e documento da mais alta valia, não só para a nossa historia cafeeira como para a nossa historia social.

Ardoroso propagandista da immigração européa, que queria encaminhar para os cafezaes, por amor ao Brasil na dupla feição de lhe zelar o patrimonio economico e accelerar a chegada do momento em que só contasse filhos livres, exaltou Couty a fundação da Sociedade Central de Immigração.

Escreve o seu biographo:

"No dia 10 de Novembro de 1883 se fundara no Rio de Janeiro a Sociedade Central de Immigração, mais ou menos nos moldes do vasto e fecundo programma de Luiz Couty. Tambem quantos incitamentos não lhe mereceu aquella inolvidavel

Associação, que tanto trabalhou desde o dia da sua sessão primordial até começos de 1890!

Constituia a novel aggremiação, cujo trabalho tão fecundo seria, o valente grupo de homens a que a posteridade saberá fazer justiça — affirmava o V. de Taunay e em que tive a honra de collaborar ao lado dos prestigiosos e inesqueciveis Beaurepaire Rohan e Wenceslau Guimarães, do philantropo André Rebouças, o notabilissimo exilado voluntario de Funchal, dos tão prestimosos Carlos Raynsford, David de Sanson, Saturnino Gomes, Ferreira de Araujo, H. Gruber, Octavio Haupt, a nos esforçarmos todos, na mais ingente e enthusiastica propaganda, em prol da immigração européa, do casamento civil, secularisação dos cemiterios, liberdade de cultos, grande naturalisação, lei de terras, Leis Torrens, e do *homestead,* revogação do Rescripto von der Heydt, e dos contractos de locação de serviços, attendendo, ainda mais, a um sem numero de medidas complementares, e, ao mesmo tempo, impulsionando a extincção da escravidão e repellindo com a maxima energia e introducção de chins e *culis,* como elemento ethnico mau, pernicioso, inassimilavel.

Que campanha tremenda e gloriosa! Que batalhar de todos os dias e instantes!

Na sustentação daquellas idéas, na propagação de principios tão justos, sensatos, quasi intuitivos, contavamos em primeiro lugar, com Luiz Couty, e jámais a sua penna ardente e onerosissima nos regateou auxilio prompto e efficaz.

Quanto esforço, porém, em tudo isso!

E' que não basta proclamarem-se verdades, para que os outros as acceitem. Levantam-se logo teimosas resistencias, de todos os lados surgem tropeços, alguns naturaes e desculpaveis, outros absolutamente absurdos e inesperados, mas todos capazes de gastar as organizações mais robustas e mais adequadas a renhidos combates.

Pouco antes de desapparecer do mundo, imprimia Couty *Le Brèsil en* 1884, livro cheio de apreciações geniaes, observações agudissimas, conselhos amadurecidos, livro impressionista quanto possivel, mas de alcance legitimamente scientifico; e tudo num estylo limpido, convincente e com despreoccupação completa de forma, o que decerto, lhe incute mais um encanto e traz surpresas ao leitor, preso áquellas paginas palpitantes de vida e de interesse".

Cada vez mais radicado ao Brasil, onde se casara, esse mesmo anno de 1884 viria o seu desapparecimento, a 23 de Novembro.

A morte de tão illustre pensador acompanhou verdadeiro côro de sentimentos, tão dolorosos quanto elevados, no Brasil

— 26

e na França. Ferreira de Araujo escreveu-lhe o mais eloquente necrologio. Em Paris, sobre elle proferiram phrases repassadas de saudades e admiração vultos da altura de Vulpian, Brown-Sequard, Richet, d'Arsonval.

Uma subscripção se abriu, no Rio de Janeiro, para a compra de sua sepultura e a erecção de pequeno monumento que recordasse a gratidão nacional ao benemerito filho adoptivo do Brasil. E, tocante homenagem, a ella se associaram todas as sociedades de immigração do paiz.

Coube a redacção do seu epitaphio ao seu futuro biographo, o Visconde de Taunay, que traçou a seguinte e eloquente inscripção: "Este modesto canto da immensa terra brasileira pertence, para todo o sempre, ao Dr. Luiz Couty, doado por muitos de seus admiradores e amigos, como prova de saudade e gratidão ao joven e illustre sabio tão cedo roubado ao Brasil e á França, sua patria".

Alguns annos mais tarde, assim encerraria o seu escorço biographico do joven e mallogrado biologo: ao recordar que elle cahira com o cerebro cheio de projectos luminosos.

"Muitos projectos de elucidação scientifica deixara inconclusos, ou simplesmente esboçados. De subito, se embebera nas trevas da morte, o olhar que investigava já longe e ia descobrindo resteas de luz para si e para quantos, chegados mais tarde, se atirassem ardentes ás grandes conquistas da verdade.

Mas não importava!

"O progresso é filho primogenito da luta.

Se, no assalto da temerosa cidadella, cahiu quem tomára o primeiro degráu da escada, subam os outros; e, mais tarde, os felizes, os coroados dos louros da victoria saibam erguer um hymno de amor e gratidão áquelles que deram de barato a vida com todas as suas commodidades e egoismos e na encarniçada pugna succumbiram a bem de todos e para a honra da humanidade.

Nesse dia, o nome de Luiz Couty de certo não será esquecido, lamentando a sciencia, no contemplar frio e sereno das coisas, que com elle se houvesse realisado a flebil e meiga sentença de Pindaro: Felizes os que morrem moços!".

No conjuncto da bibliographia cafeeira destacam-se as diversas obras de Couty: *Relatorio sobre uma primeira excursão á zona cafeeira de São Paulo* (1879); *Biologia industrial: o café* (1883); *A escravidão no Brasil* (1881); *A machina de seccar café Taunay-Telles* (1882); *O café, sua cultura, preparo, permutas e uso* (1884); *O Brasil em 1884* (1884); *A propaganda na Europa do café, do matte e da carne secca* (1882, em

collaboração com os Drs. Goffredo d'Escragnolle Taunay e Augusto C. da Silva Telles). Representam um acervo de primeira ordem para quem pretenda fazer a historia da industria cafeeira em nosso paiz ou no Universo.

Novos horizontes, repetimol-o abriram, mercê da orientação do moço physiologista e sociologo. Nas suas advertencias, muito se inspirou o referendario batavo C. F. van Delden Laerne, encarregado pelo seu governo de uma missão especial ao Brasil, para o estudo da cultura do commercio do café.

E' evidente a influencia dos escriptos do sabio francez sobre o trabalho do alto funccionario neerlandez, muito embora como que este timbre em deixal-o em plano secundario. Muitos dos rumos mestres desta obra, aliás notavel, como fonte de preciosas informações, foram indicutivelmente apontados pelos de Couty.

Em sua excellente "*Bibliographia brasileira e estrangeira sobre o café no Brasil* (publicada no "O Café" edição em volume do Departamento Nacional do Café, do numero especial d'"O Jornal", consagrado á celebração do segundo centenario da introducção do cafeeiro no Brasil); Basilio de Magalhães enuncia diversas obras de Couty, como sejam o *Estudo de biologia industrial;* o *Relatorio sobre as culturas de café na Provincia de São Paulo,* além de dois artigos referentes tambem á cafeicultura, *L'alimentation au Brèsil et dans les pays voisins* (*La viande, café, matte, les féculents manioc,* publicado na Revue d'Hygiene et de Police Sanitaire, em 1881; *Le café, sa culture sa prosperation, ses échanges, ses usages,* apparecidos na Revue de France e du Brèsil (1884).

Mas, não menciona *Le Brèsil en* 1884, obra em que muitos capitulos se consagram a questões cafeeiras, economicas, sociaes, agronomicas, em geral.

Quanto a Ukers, quer na primeira, quer na segunda edição de seu trabalho, cujo titulo é assás pretencioso, *All about coffee* mostra-se este autor americano contemporaneo não ter conhecido a obra e, sequer mesmo até, o nome de Luiz Couty.

Não o menciona uma só vez, desmentindo assim o titulo de seu prestante livro, pois é absolutamente impossivel fazer-se a historia do café no Brasil sem a cooperação do contingente preciosissimo, da autoria do joven e mallogrado scientista francez, que, em São João Baptista, ha cincoenta e cinco annos, dorme o somno da eternidade, num modesto canto da immensa terra brasileira, doação perpetua de seus amigos e admiradores.



CAPITULO VI

These de Couty sobre a insufficiencia do escravo — O pessoal de uma grande fazenda de Cantagallo e de outra de Campinas — Distribuição do pessoal do eito e o de casa — Formula alimentar dos escravos — A falta de escripturação das fazendas — Cuidados hygienicos e medicos — Hospitaes e pharmacias

Continuando a defesa de sua these de que a crise brasileira em 1883 provinha, sobretudo, da presença do escravo nas lavouras declarava Luiz Couty que, para melhor esclarecer os seus pontos de vista, procurava surprehender a fazenda em sua organisação intima, tarefa nem sempre facil dado o descaso com que os informantes, os fazendeiros, tratavam de reunir dados sobre os factores de que decorria o seu modo de vida.

Os informantes estrangeiros estes não tinham o que dar. Falavam em seus escriptos dos aspectos estheticos dos cafezaes ou, conforme o temperamento, ou as conveniencias, lastimavam a dureza da sorte dos escravos. Ou ainda contavam que os pretos viviam muito satisfeitos, tratados como filhos de casa, contentissimos de não serem livres "e quejandas bajulações sordidas e imbecis, ennunciadas em estylo de dentista, mais nociva aos creditos do Brasil de que até as criticas injustas".

Quando um observador consciencioso procurava examinar uma fazenda estava-lhe reservada verdadeira surpreza, de tal modo as observações annotadas eram differentes daquellas que esperava.

Mas desde que se familiarizasse mais com os factos sentia-se impressionado por um contraste: o do numero de escravos e o pequeno rendimento util destes; e isto apezar das despezas consideraveis exigidas pela vigilancia e a administração.

Uma fazenda, com duzentos e cincoenta escravos, precisava ter administrador, boticario, guarda-livros, dois ou pelo menos um feitor, machinista e cinco ou seis capatazes. As turmas geralmente de 25 a 30 homens demandavam um capataz, havendo mais outro para o café colhido e ainda um terceiro para

o engenho. Estes capatazes eram geralmente escravos, duros para com os seus malungos, mas desfalcavam o pessoal util.

Este desfalque produzido pela vigilancia ainda não era o mais consideravel. Causava surpreza ouvir-se dizer por um fazendeiro que elle dispunha de 300 escravos validos dos quaes 140 no eito. Podia-se garantir que metade do pessoal da fazenda não ia á roça. O engenho e o terreiro occupavam dez por cento do pessoal, assim tambem mais dez por cento serviam como officiaes dos officios essenciaes de pedreiro, carpinteiro, ferreiro, outros dez por cento como catadores de café. Mas em geral um quarto do pessoal não tinha interferencia directa sobre a producção. E as vezes até mesmo um terço.

Valendo-se dos dados fornecidos por nove fazendas de Cantagallo organisou Couty interessante quadro.

Mecanismo da fazenda — distribuição do pessoal

Fazendas	Pessoal total c/ os empregados livres e creanças	Velhos e enfermos	Creanças e Ingenuos	Escravos validos	Officiaes	Mulheres da catação	Trabalhadores da roça
2	150	24	20	110	8	12 a 30	60
4	370	25	45	260	35	30	130
5	140	15	20	110	4	15	60
6	92	10	15	65	3	14	40
8	330	30	45	265	12	25	130
10	105	10	15	15	4	12	50
14	353	40	70	250	25	30	140
15	290	30	70	240	15	15 a 25	120
16	250	28	35	180	8	20	105

Examinando os livros de ponto e os diarios de uma grande fazenda campineira valeu-se o nosso autor dos dados para demonstrar quanto o fazendeiro precisaria de consideravel mão de obra para os serviços da propriedade.

E' interessante este Diario de uma fazenda de Campinas.

Pedreiros	4
Carpinteiros	2
Ferreiros	2
Carreiros	2
Carroceiros	3
Tratadores de bois	2
Tratadores de cavallos	2
Mecanicos	3
Matadores de formigas	2
Jardineiros	3
Cozinheiros da roça	2
Cozinheiros da Casa Grande	1
Cozinheiros ajudantes	2
Porqueiros	2
Tratadores de aves	1
Carregadores de comida	2
Lavadores de café	13
Concertadores de roupa	2
Fabricantes de sabão	1
Farinheiro	1
Vigilantes diversos	14
Pretos do eito	118
Enfermos e invalidos	22
Escravos domesticos, cocheiros, arrumadeiras, lavadeiras, dispenseiros	12

Num segundo documento o fazendeiro não discriminou o numero de empregados nos diversos serviços, ennumerando-lhes apenas os empregos. A fazenda contava 250 escravos adultos e mais de trinta ingenuos. A' roça iam em média 130. O quadro do livro de ponto fornecido ao autor francez foi o seguinte:

Empregados livres

Empregos dos escravos:

Trabalhos da roça
Officiaes (Pedreiros, carpinteiros, etc.)
Transportes
Trato dos animaes
Cozinha
Serviço do terreiro

Engenho de café
Roupado
Serviços diversos
Serviço domestico
Trato de creanças
Aggregados
Enfermaria
Ausentes

Engenhos e officinas:

Despolpador
Machina de café
Engenho de canna
Engenho de farinha
Fabricação de oleo e sabão
Moinho
Serraria
Marcenaria
Olaria
Forno de cal

Edificios e serviços de construcção

Serviços de terreiro

Enfermaria:

Homens: Entrados
Sahidos
Existentes
Mulheres: Entradas
Sahidas
Existentes

Bastava a existencia de um *diario* para provar que as duas fazendas eram bem administradas. Ambos os proprietarios encarnavam absolutamente o typo sympathico do velho fazendeiro brasileiro, cheio de cuidados paternaes para com os seus servos e praticante de larga hospitalidade. Um destes grandes lavradores era até homem de consideravel influencia politica, graças aos largos conhecimentos e sisudez de vida.

Não haveria depoentes mais probos e illustrados. Seu depoimento era um attestado vivo contra o systema e não contra os homens.

Entendia Couty, pelo que vira nas fazendas brasileiras, que os serviços eram realizados com grande dispendio de trabalho e tempo. Assim por exemplo quanto ao transporte: achara os bois desnutridos, insufficientemente alimentados a arrastarem vehiculos mal construidos. Seis homens faziam o serviço de dois mais activos e melhor apparelhados.

A preparação e distribuição da comida nas roças tambem demandava muito pessoal. Seis pessoas eram demais, assim como o excessivo pessoal da domesticidade das casas grandes. Mas isto contendia directamente com as idéas de fausto do fazendeiro de café. Não queria porém discutir taes modos de encarar as cousas entrando em pormenores de costumes que, aliás, honravam, ou senão mesmo, aproveitavam aos fazendeiros.

Estudava a questão em seu conjuncto, procurando uma razão para esta excessiva disseminação de serviços, trazendo lentamente o progresso, apezar da penuria crescente dos braços. A seu ver tudo decorria dos caracteristicos do trabalho servil. O escravo, desinteressado de tudo, pela propria natureza de sua condição, não podia, ao mesmo tempo, attender a serviços multiplos e variados. Precisava ser especialisado para poder render alguma cousa, não conseguindo jámais attingir esta multiplicidade de funcções productivas que os artifices e os operarios agricolas dos paizes livres tão facilmente realisam.

Dahi a inercia do preto em se familiarisar com as operações da poda ou da carga mecanica. Resistia passivamente, fazia objecções toleironas, era preciso reiterar-lhe, numerosas vezes, ordens tendentes a vencer as mais simples difficuldades. Mesmo que chegasse a uma precisão sufficiente, trabalharia machinal e descuidosamente.

Os analysadores que procurassem destrinçar se isto provinha da raça ou do systema do trabalho: o que elle, ensaista, queria deixar patente era que, numa fazenda de café, metade da escravatura não prestava serviços ás lavouras.

Outras surprezas aguardariam os que observassem, de perto, as condições de vida dos negros do eito, os unicos verdadeiramente uteis, os unicos verdadeiramente dignos de lastima por sujeitos a um labor duro e penoso. Assim tambem as suas condições de habitação e alimentação, embora boas, eram inferiores aos dos escravos das cidades, artifices ou creados de servir.

Grande parte do trabalho agricola destes pretos se empregava nas culturas accessorias de milho, feijão e arroz que não tinham relação directa com a producção lucrativa da fazenda. O exame do diario das fazendas causou verdadeira admiração ao

scientista francez: viu, de pagina em pagina, assentamentos como estes: 30 escravos na carpa das roças de milho e feijão, e até em certos dias 60 para o plantio de taes roças. Além disto havia os trabalhos menores do moinho de fubá, do descascador de arroz, da fabricação de farinha de milho, etc.

Dois fazendeiros, os Snrs. Ribeiro de Freitas e Figueiredo organisaram para o sociologo um quadro discriminador do numero de dias de trabalho das roças, numa fazenda de 280 escravos, que colhia 25.000 arrobas de café.

Nada podia haver mais eloquente do que estes numeros, no emtanto mais acima do que abaixo da verdade.

A maior parte dos fazendeiros calculava que o cultivo dos mantimentos, e seu preparo, absorviam um quinto da mão de obra total de que podiam dispor.

Assim quão pouco lhes sobrava para os trabalhos do cafezal. Grande differença havia entre a fructicultura européa e a cafeicultura brasileira. Para os vinhedos e olivaes, os pomares de maçãs e peras o que mais absorvia, em materia de gastos, vinha a ser a plantação, a poda, o estercamento das terras e seu revolvimento profundo.

SERVIÇO COM A ROÇA DE MILHO

Mezes	Plantio	Carpas	Colheita e descascamento	Peneiração	Total de dias de serviço
Janeiro	175	504	0	0	679
Fever...	0	0	0	0	522
Março .	0	522	0	0	0
Abril. .	0	0	83	0	83
Maio . .	0	0	320	0	320
Junho..	0	0	408	0	408
Nov. ..	229	0	0	0	229
Dez.. .	194	0	0	12	104
Annual .	598	1.026	811	12	2.248

SERVIÇO COM A ROÇA DE FEIJÃO

Mezes	Plantio	Carpas	Arranca-mento	Sécca e em-paiolamento	Peneiração	Total dos dias
Janeiro	38	106	0	0	0	144
Fever...	337	65	0	0	0	402
Março .	240	975	0	0	0	1.215
Abril. .	0	188	0	0	0	188
Maio. .	0	0	243	66	105	414
Junho.	0	0	219	114	71	404
Nov. ..	0	0	0	0	0	0
Dez.. ..	92	112	9	0	0	204
Annual.	2.248	1.446	1.446	180	176	2.971

Ora, nas fazendas do Brasil, a pequena proporção da mão de obra, realmente applicada á cultura do café, empregava-se nas carpas. Estas mesmas deficientes. Deviam ser operação accessoria e haviam passado, pela força das circumstancias, a constituir a operação principal.

Em muitas fazendas, estava prejudicado o serviço de póda e até o da replanta de falhas. Toda a mão de obra disponivel se via absorvida pela carpa e a colheita. Assim as operações de cultura haviam sido tão reduzidas quanto possivel, apezar do enorme dispendio da mão de obra!

Dahi a altissima alta de preço da arroba! Se uma sacca exigia, em média, uma quinzena de dias de trabalho, esta circumstancia não se devia imputar á cultura, ella propria, pois, realmente, demandava pequeno trabalho e sim ao escravo que fazia perder a maior parte do serviço util em vigilancia, operações accessorias e especialisadas.

Assim, a condição do operariado da fazenda actual brasileira provocava não só perda enorme de trabalho como de dinheiro.

Havia no emtanto fazendeiros, e, alguns delles, senhores de vastas propriedades, entendendo que os pretos nada lhes custavam porque não tinham que os pagar! Grande erro commettiam! Em França, admittia-se que um agricultor, rendeiro da terra, destinava um terço do valor de sua producção ao pagamento da renda, outro aos salarios e sustento dos trabalhadores, e o ultimo aos lucros do agricultor e ao serviço de juros do dinheiro adeantado para o estercamento, a manutenção dos animaes e acrescimo do material.

Na fazenda do Brasil as despezas de mão de obra eram tão grandes quanto as de Europa, ninguem se illudisse a tal respeito.

No quadro das nove fazendas de Cantagallo as despezas realisadas em 1882 provinham, todas, por assim dizer, do sustento dos escravos, nellas não se havendo feito nenhuma bemfeitoria, naquelle anno. Era corrente que, numa fazenda de 250 escravos, a despeza attingia trinta contos.

Verdade é que se tornava difficil generalisar porque a escripta dos fazendeiros era, muito frequentemente, a mais deficiente. E muitos proprietarios incluiam, entre os gastos de suas lavouras, os dispendios pessoaes. Assim elle, Dr. Couty, apezar de haver questionado, largamente, muitos cafezistas não ousava estabelecer nenhum quadro diagrammatico a tal respeito.

Com o tempo modificara-se a velha formula fazendeira de alimentação dos escravos a que Couty não se refere: angú de fubá, feijão com toucinho, carne de porco. O fazendeiro já não fabricava assucar, já não tecia algodão, não se gabava mais de só comprar sal, ferro e polvora. Adquiria o assucar, a carne secca, e aguardente, o bacalhau. Gastava uns seis contos de réis para 200 escravos do eito. Trinta mil réis annuaes por cabeça. Gaba Couty a alimentação da escravatura. Achava-a até superior á da maioria dos operarios da França.

Os escravos das boas fazendas tinham tres refeições além do café matinal. Recebiam legumes, fructas e alcool quando o serviço apertava, café naturalmente a discreção, carne de porco abundante e de vacca pelo menos uma vez por semana, havendo lavradores que serviam este genero duas e tres vezes, semanalmente.

Não havia ainda quem houvesse estudado convenientemente este capitulo tão importante da nutrição dos escravos. Mereceria ser realisado e de seus resultados proviria grande honra aos fazendeiros brasileiros. Outra despeza dos fazendeiros a do panno; dois ternos completos, por anno, e a roupa de cama

custavam de cinco a seis contos annuaes, sem se levar em linha de conta os serviços de concerto e lavagem.

Queixou-se Couty de não haver tido meios de conhecer o total das despezas de administração de fazendas.

Um administrador, geralmente, se pagava á razão de conto e quinhentos a dois contos de réis annuaes, recebendo o sustento da fazenda para si e sua familia. Havia ainda os feitores e outros empregados livres como fossem escrivães, officiaes de officio, encarregados do engenho. Outras despezas assaz elevadas: cimento para os terreiros, tintas para pintura, ferramenta e formicida. Notou o sabio francez que, em geral, as casas grandes, as senzalas e as tulhas, andavam muito necessitadas de concertos.

Impressionavam-no, muito bem, os cuidados hygienicos e medicos. Havia fazendas em que esta preoccupação chegava a assumir proporções notaveis, como em Ibicaba, Val de Palmas, Bom Retiro, Mount Vernon. Mantinham-se alli verdadeiros hospitaes, com enfermarias para homens e mulheres, banheiros, pharmacia e maternidade. Algumas destas propriedades tinham medico fixo, outras eram clientes de facultativos da vizinhança, que as visitavam uma e duas vezes por semana.

Nos casos mais graves iam os escravos para os hospitaes das cidades vizinhas quando, por exemplo, se tratava de casos cirurgicos.

Nas boticas, além das drogas communs: quinino, laudano, sal amargo, sal de Glauber viam-se especialidades pharmaceuticas algumas dellas das mais caras como o oleo de figado de bacalhau, os reconstituintes vinaceos, os granulos. Calculava-se entre cinco e seis contos de réis as despezas do fazendeiro com a saúde de duzentos escravos annualmente, cifra consideravel para a época.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO VII

Media annual dos serviços da lavoura segundo Couty — Producção, em saccas, do escravo-anno — Elevado custo da mão de obra cafeeira — Fretes carissimos — Rendimento baixo do escravo — Preços de fazendas — Mal estar financeiro, entre os agricultores — Falta de credito — Paralysação de transações sobre fazendas de café — Deficiencia do meio circulante — Mau apparelhamento bancario — Apreciações discutiveis

Pensava o Dr. Couty que a média dos dias de serviço annual, na roça, devia ser, para a zona cafeeira do Brasil, de 280, pois, na maioria das fazendas, não se feriavam os domingos. Haveria, para os escravos, no maximo, 20 dias, por anno, de folga completo, 30 para as enfermidades e 40 como desconto de causas accidentes, como no caso de partos, fugas e homisios, etc. Assim mesmo julgava o nosso autor achar-se acima da verdade.

Não faltaria quem lhe allegasse o exaggero dos numeros. Uma sacca de café demandaria menos trabalho. Em geral calculava-se a producção do escravo-anno em 25 saccas. Mas elle, autor, responderia que na maior parte dos computos approximados, deixara-se de lado o numero de empregados livres e escravos domesticos, só se levando em linha de conta o total dos trabalhadores de eito. Faria ainda notar que em certas fazendas, a média do rendimento do escravo fôra de 30 saccas, ou quasi uma sacca por nove dias de trabalho util, superior á média geralmente admittida.

Haveria, talvez quem, sobretudo na Europa, achasse exaggerado o numero dos dias de serviço, dada a circumstancia de que delles deviam ser descontados os jornaes referentes ao trabalho das roças, das reparações das bemfeitorias, etc. Nos paizes de cultura adiantada tudo isto estava especialisado mas o que

lá se pagava em dinheiro, no Brasil figurava como dias de mão de obra.

"Se era exacto que, como preço da unidade produzida, a mercadoria brasileira valia mais do que as européas devia se levar em conta a circumstancia de que o café exigia muito mais mão de obra do que os seus congeneres.

Oitenta kilos de trigo ficavam em 19 francos na França e em 11 nos Estados Unidos; o café exigia para cem kilos cincoenta francos em jornaes. Ficava muito mais caro, portanto. As fazendas demandavam muitos braços para produzir pouco numa despesa excessiva de mão de obra. Os fretes intermediarios do café eram muito consideraveis.

Assim um fazendeiro das vizinhanças de Campinas pagava por arroba:

	Réis
Transporte da fazenda a Campinas	100
Commissão em Campinas de armazenagem . .	40
Imposto municipal	80
Imposto provincial	72
Frete de Campinas a Santos	645
Transporte de Santos a bordo	20
Commissão de tres por cento do commissario	135
Total	1.092

Estes 1.092 réis sobre uma média de 4.500 réis equivaliam a mais de vinte e quatro por cento, quasi uma quarta parte do valor da arroba! E Campinas estava a 183 kilometros do mar, apenas. O problema dos fretes caros era de tal ordem que, praticamente, tornava impossivel o estabelecimento de lavouras a 400, ou, no maximo, 500 kilometros da costa, apesar das tarifas differenciaes, intelligentemente adoptadas por algumas empresas ferroviarias, como a Mogyana.

Que differença com os Estados Unidos onde, por 2.000 réis, cem kilos de trigo percorriam mil kilometros! Mesmo o caso da França podia ser citado, com os seus fretes baixos; mas a comparação seria inacceitavel pelo facto de se tratar de paiz de dinheiro abundante e barato. No Brasil, sem riqueza publica accumulada, não podia, pois, beneficiar deste abaixamento de tarifas. Assim o fazendeiro, que produzia typos bai-

xos, e longe do mar, via toda a sua receita absorvida pelos fretes.

Limitou-se o Dr. Couty a estudar dois grandes centros proximos do littoral e notavelmente productivos: Campinas e Cantagallo. Eram os dois mais consideraveis do Brasil.

A respeito desta ultima zona organisou interessante quadro relativo a fazendas perfeitamente administradas.

Parecia em contradicção, observa, com o quadro precedente pois revelava que cada escravo rendera uma média entre 25 e 40 saccas ou de 1.400 a 2.600 kilogrammas de café.

Mas é que 1882 fôra anno de boa safra, muito superior á média. Como a mão de obra estivesse muito reduzida, em relação ao numero de pés, o numero de carpas era tambem insufficiente e as lavouras estavam mal tratadas. Mas como sua extensão fosse consideravel, e a colheita se prolongasse muito, a média de producção parecia maior.

A' primeira vista achar-se-ia exquisito que o rendimento médio do escravo fosse maior numa fazenda mal provida de braços, cujas lavouras se achavam mal tratadas. Entretanto tal anomalia se mostrava frequente. Um escravo tratava normalmente de dois mil cafeeiros e, ás vezes, lhe davam quatro a cinco mil a cuidar, dahi resultando a baixa da colheita por mil pés. Mas, pelo menos, durante alguns annos, parecia o fructo produzir mais. Era o ganho illusorio e via o futuro da exploração agricola compromettido pelo mau trato dos cafezaes.

Segundo o quadro de Couty a receita por escravo em Cantagallo variava entre 700 e 328 mil réis.

Elle queria crer que 400.000 réis representasse uma média acceitavel.

A somma era minguada sobretudo em relação ao preço alto do producto; mas ainda se tornaria menor se se levasse em linha de conta o producto liquido. A saber, se se deduzisse da receita total as diversas parcellas de custeio, alimentação, enroupamento, medicamentos e vigilancia que os escravos exigiam dos fazendeiros. Assim reduzida a réis a força da producção real de um trabalhador negro via-se que esta cifra era minima, absolutamente minima, oscillando entre duzentos e trezentos mil réis.

Outro quadro organizou o sabio francez da producção total e producção liquida de um escravo de fazenda.

Fazendas	Producção de café em kilos	Escravos de 12 a 60 annos	Producção por escravo (kilos)	Receita total	Despesa total	Saldo	Receita por escravo valido	Lucro escravo por
A	442.000	254	1.740	101:017$000	39:091$000	61:925$000	633$000	243$000
B	404.000	252	1.603	90:848$000	26:660$000	64:187$000	360$000	254$000
C	232.000	131	1.770	54:588$000	17:767$000	36:715$000	416$000	280$000
D	252.000	142	1.774	46:498$000	17:670$000	28:827$000	328$000	200$000
E	290.000	153	1.891	68:249$000	19:429$000	48:824$000	438$000	319$000
F	158.000	97	1.422	46:524$000	13:418$000	33:108$000	479$000	341$000
G	477.000	188	2.606	128:133$000	26:347$000	101:790$000	700$000	556$000
H	235.000	148	1.925	15:492$000	23:073$000	42:418$000	442$000	285$000
I	144.000	98	1.489	34:077$000	14:894$000	19:182$000	346$000	195$000

Fazendas	Numero de trabalhadores validos	Numero de arrobas colhidas	Preço medio por arroba	Receita total	Despesa total
2	120	12.000	3.200	38.400	14.000
4	285	25.000	3.500	87.500	28.000
5	105	9.000	3.000	27.600	13.000
6	65	8.000	4.500	36.000	7.000
8	295	9.000	3.400	122.400	30.000
10	75	12.000	3.800	45.600	10.000
14	260	24.000	4.200	100.800	27.000
16	204	13.000	4.100	53.200	16.000

Assim pois eram estes, em réis, os valores da producção e do lucro por escravo.

Fazendas	Producção por escravo	Lucro por escravo
2	320	220
4	310	201
5	256	228
6	553	449
8	414	316
10	608	474
14	387	243
16	260	183

Para a organisação deste quadro valeu-se Couty das informações dos fazendeiros, relativas ao numero de trabalhadores validos, nelle não entrando o dos servos domesticos.

Assim chegou a calcular em 750 francos (300$) a producção total e em pouco mais de 500 francos (200$) a producção util, por trabalhador não assalariado.

O operario francez, inglez ou norte-americano, produzia resultados duas ou tres vezes maior. O escravo rendia pois, ao fazendeiro, incomparavelmente menos que o trabalhador livre, muito embora proporcionasse um producto cujo kilogrammo se cotava a 260 réis, preço altissimo.

Não era preciso mais, para se demonstrar a influencia da mão de obra escrava sobre a producção cafeeira. Esta soffria não por causa da baixa das cotações e sim porque o trabalhador rural não fornecia uma quantidade de producto relativa ao gasto de trabalho. Assim o preto dava ao senhor um rendimento muito fraco sobre o valor de sua propriedade. Convinha entretanto observar que as palavras valor, propriedade, renda liquida, tinham no Brasil sentido muito diverso do que lhes seria attribuido na Europa.

Numa fazenda tudo procedia do negro; as bemfeitorias ella as construira: fôra oleiro, serrador, cavouqueiro, canalizara as aguas, abrira os caminhos, construira o engenho e fabricara muitas de suas machinas. Fôra tambem o creador dos animaes domesticos. Antes do seu apparecimento alli o valor venal da terra era nullo. Assim a fazenda nada mais representava senão o trabalho escravo accumulado. Era o escravo o unico valor que naquella propriedade podia ser avaliado pelo preço do custo, fosse o trabalhador africano ou creoulo, quasi sempre comprado.

Seria mais racional estabelecer a relação entre estes preços de compra e o rendimento fornecido pelo servo.

Entre 1870 e 1878 em que as plantações estimuladas pelos preços altos haviam tido enorme desenvolvimento, um escravo robusto valera cerca de 5.500 francos, a saber 2:200$, e uma escrava uma média de quatro mil francos ou 1:600$000.

Como o escravo rendia, no maximo, ao senhor, cerca de 500 francos annuaes liquidos esta somma não representava os juros e a amortização, sobretudo num paiz onde o dinheiro era tão caro vencendo taxas de oito a dez por cento.

Em 1879, estavam as cotações muito altas e falava-se, em São Paulo, correntemente, que as fazendas de café constituiam emprego de capital capaz de produzir de 15 a 20 por cento. Admirou-se o nosso biologo de semelhante affirmação. E, pas-

sada a primeira surpresa, convenceu-se de que estes grandes rendimentos provavam apenas a insufficiencia da poupança brasileira, a riqueza dos fazendeiros, donde a ausencia das offertas de compra das fazendas.

Nos velhos paizes europeus a terra era avaliada por preço quinze ou vinte vezes superior ao do seu rendimento. Em França até trinta vezes. Valorisava-se a terra, continuamente, e servia de objecto a uma massa enorme de transacções de toda a especie.

A cultura franceza, que se podia assimilar á do cafeeiro, era a vinhateira. Pois bem, no auge da prosperidade cafeeira, o valor do melhor alqueire de matta virgem, para café, em São Paulo, attingira um conto de réis. A média orçava entre 120 e 200 mil réis. Pagava-se o pé de café a mil réis, preço enorme que a arvore restituia em tres ou quatro annos. Ora, nos vinhedos bordalezes e borgonhezes uma videira orçava entre quatro e seis mil réis e até mais, muito mais, quando produzia algum *cru* afamado.

Viera a baixa do café e os preços tinham descido muito. O valor do alqueire de terra cahira a 400 mil réis e o pé de café a 600 réis. As terras de pasto valiam 150 mil réis e os escravos de 2:000$ e 2:400$ mercavam-se agora entre 1:500$ e 1:800$000.

Surprehendeu ao Dr. Couty a baixa avaliação feita pelos fazendeiros das suas bemfeitorias, machinas, gado, estradas, cercas, etc. Em fazendas de grande vulto eram estes accessorios das lavouras avaliados, nos inventarios, por preços irrisorios.

Estudou o caso de quatro fazendas paulistas de grande valor: duas em Campinas, uma em Limeira, que deve ter sido Ibicaba, e outra em Mogy Mirim, que nos parece ter sido a propriedade do Dr. João Tibiriçá Piratininga.

A primeira fazenda de Campinas contava 400.000 pés, dos quaes 50.000 novos, avaliados a 600 réis, ou fossem 240 contos de réis; 120 alqueires de matta virgem em massapé e a 400$ o alqueire por 48:000$ e mais 140 alqueires de outras terras em pastos etc. a 21:000$000.

A fazenda em questão ainda dispunha de 20 kilometros de caminhos, boas senzalas, grandes tulhas, excellente casa grande, duzentos bois, burros e cavallos, tudo avaliado por 80:000$000. Contava ainda 200 escravos e 80 escravas, no valor de 440:000$. Valia tudo isto portanto réis 829:000$. Produzia 25.000 arrobas ou cerca de 100 contos de réis liquidos. Rendia pois, ao fa-

zendeiro, com uma média, aliás fraca, de 62 arrobas, por mil pés, doze por cento ao anno.

Se daquelles 829 contos se subtrahisse o valor dos escravos a differença de 389 contos de réis representava menos de quatro vezes o valor de uma colheita.

A fazenda de Mogy Mirim admiravelmente mantida, o dono a adquirira, em 1872, por preço muito baixo. Contava 180.000 arvores das quaes 80.000 em lavouras recentes, cem alqueires de mattas virgem em terra roxa e 170 em outras terras.

Valiam: o cafezal 108:000$ e a terra de café 40:000$ as outras 25:000$, 400$ e 180$ (por alqueire).

Dispunha de engenho Lidgerwood, escasso gado e poucos caminhos: sua casa grande era velha. Tudo isto valia 40:000$. Os 64 escravos validos se avaliavam em 96:000$. O total attingia pois 309:000$. Produzia 8.000 arrobas e a média de rendimento attingia 30:500$000. Descontando-se os escravos valia a fazenda 209:000$ preço assaz elevado para a producção. Tendia muito a se valorizar, com a entrada de novas lavouras que, dentro de tres a quatro annos, poderiam elevar a producção total a 12, senão mesmo a 15.000 arrobas, a saber de 60 a 70 contos.

A grande fazenda de Limeira contava 600.000 cafeeiros velhos, insufficientemente tratados, e cem mil novos. Em média, valiam os pés 600 réis, o que dava um total de 480:000$. Possuia 700 alqueires de terra roxa em matta virgem. Valiam a 400$ o alqueire, 280:000$. E tinha, ainda mais, 250 de outras terras num total de 37:000$ além de trezentos e cincoenta escravos, dos quaes 310 validos, avaliados em réis 465:000$. Era o Ibicaba afamado pelas bemfeitorias em todo o Brasil; terreiros enormes, de mais de um hectare, bella casa grande, despolpadores, machinas Mac Hardy, etc. Tudo isto se computava em 120 contos de réis. O valor total da propriedade attingia 1.382:000$. Produzia esplendidos typos de café e suas 40.000 arrobas deixavam 200:000$ liquidos. A' fazenda valorisava grande matta virgem. Alterava os termos da comparação o facto de que parte do trabalho era ali feito pelos colonos. Entretanto, a avaliação, se nella se incluissem os escravos, representava seis vezes o valor de uma colheita; sem os escravos apenas quatro.

Na segunda fazenda campineira, 200.000 arvores, das quaes 20.000 novas, valiam réis 120:000$. Tinha ainda 20 alqueires de matta virgem em salmourão (a 8:000$) mais 30 alqueires de pasto (4:500$), o engenho, casa grande, terreiros se avaliavam em 40:000$ e 45 escravos e 20 escravas, escolhidos pelo dono, valiam, naquella época, 117:000$000, embora tivessem custado

muito mais. Regulava em 289:000$ a avaliação desta fazenda, novamente aberta, com lavouras de trinta annos no maximo e dahi para baixo, muito bem tratada. Era o caso de ter valor relativo maior e no emtanto o contrario era o que se dava. Rendiam 55:000$000 suas 12.000 arrobas ou fosse um terço de sua avaliação, descontando-se-lhe o valor da escravatura.

O trabalho servil utilizado, em proporção maior, podia pois augmentar os rendimentos, mas não o valor das propriedades, eis a conclusão a que chegava Couty, affirmando que poderia multiplicar, notavelmente, os exemplos.

As avaliações destas quatro fazendas, por si já tão fracas, eram simplesmente valores convencionaes, considerados sufficientes pelos proprietarios, e não realizaveis, por falta de capitaes accumulados, ou, se assim se quizesse, por falta de compradores.

Em 1884, uma fazenda, com 65 escravos e lavouras, para 8 ou 10.000 arrobas, vendia-se correntemente, por trezentos contos de réis, á vista ou a prazo longo. As propriedades de 800 ou 1.000 contos não achavam offertas sérias.

Assim, em Rio Claro, grande fazenda fôra adquirida sob esta base, por um banco estrangeiro, que nella gastara largamente, em caminhos, lavouras, beneficios e melhoria de condições de mão de obra. Depois de um dispendio de varios milhões de francos fôra a propriedade vendida em condições mais onerosas do que as da compra. Em Campinas, havia pouco, uma fazenda, muito bem tratada, vendera-se por 240 contos de réis. Era o que valiam só os seus escravos!

Em Cantagallo e São Fidelis, os bancos que haviam recebido, dos devedores fazendas de café debalde dellas haviam procurado desfazer-se razoavelmente. Só tinham achado preços irrisorios, soffrendo perdas consideraveis. Um fazendeiro não encontraria credor hypothecario capaz de lhe adiantar o dobro do valor de sua colheita annual. E se duzentos fazendeiros assustados com os progressos incontestaveis das idéas abolicionistas quizessem dispor das fazendas, no prazo de tres e quatro annos, por ellas só encontrariam preços irrisorios.

Em summa: o fazendeiro do Brasil tinha rendas porque o seu café dispunha de mercados. Mas não possuia capital em relação a essas rendas porque não encontrava compradores para a sua fazenda.

Este lado da crise era o que mais preoccupava o publico. Queixavam-se os lavradores, altamente, de não poder vender as suas propriedades tornando-se as transacções cada vez mais dif-

ficeis. Muito poucos estudavam o problema do preço de custo da producção e do rendimento da mão de obra servil.

Discutia-se, interminavelmente, a proposito dos bancos de credito agricola hypothecario e das fluctuações cambiaes. Muitos, ainda, criam na possibilidade de se emprestar, sob a garantia dos escravos, que amanhã poderiam ser libertos. Havia tambem, e muito, quem e com toda a seriedade, sustentasse que, sem se diminuir o preço de custo do producto exportado, e sem o augmento dos saldos da economia, por meios artificiaes absolutamente restrictos, seria possivel fixar no Brasil o ouro, ou as especies metalicas, insufficientes nos paizes os mais desenvolvidos e facto apenas possivel onde já existisse riqueza adquirida, facilmente mobilisavel e abundante economia realisada.

As mais extravagantes idéas tinham livre curso pelos prelos. E o nosso biologo lembrava que o grande problema, para o Brasil, não residia na fixação ficticia de alguns milhões em ouro, dentro em breve evaporados, e sim em augmentar, embora em papel, o volume de trocas até então muito diminuto, utilisando-se melhor, sobretudo pela colonisação e a immigração, aquellas grandes lavouras em plena producção, periclitantes ou, pelo menos, abatidas em sua producção.

O commercio exterior do Brasil cifrava-se por uns 240.000 contos de réis, dos quaes 80.000 correspondentes ao café; entretanto o paiz apenas dispunha de uns 120.000 de papel moeda. E seus estabelecimentos agricolas não tinham valores realizaveis.

A França, no emtanto, com 2.400.000 contos de réis de commercio externo possuia 3.200.000 em ouro e prata. E os Estados Unidos, nação novissima, 3.000.000 de contos de réis, em ouro e prata. O Brasil produzia e consumia em proporções notaveis. Cobrava impostos que davam para manter a sua estructura nacional e pagar os juros de compromissos elevados, exteriores. E, em relação aos paizes europeus, sobre elle pesavam pequenas dividas.

Mas o seu credito não corria parelhas com os seus recursos, seus instrumentos de troca eram cerca de dezeseis mil réis em papel moeda quando um inglez dispunha do duplo em especies metallicas. Tudo provinha do excessivo preço de custo.

Com mão de obra mais barata, diminuiria em preço de custo, valorizando-se aquellas lavouras que, por baixo, valeriam 2.400.000 contos de réis. O governo que pudesse hypothecar esta enorme riqueza e lançar emprestimos, ou mesmo emissões, garantidos por melhor exploração das fazendas prestaria ao paiz, e aos grandes fazendeiros, o mais assignalado serviço. O Bra-

sil purgava o peccado de ser paiz de escravos, padecia graças aos resultados economicos da escravidão.

O fazendeiro que se illudia a tal respeito, porque não pagava a seus trabalhadores, percebia, agora, que o latifundio escravista limitava a poupança. E via que a concentração excessiva dos meios de trabalho e a monopolisação da terra impedira a formação de uma verdadeira população activa, de artifices e pequenos proprietarios.

Na éra de 1883, a falta de mão de obra, a restricção do consummo não eram sómente devidos ao negro escravisado e sim tambem aos caboclos imprevidentes e desambiciosos que nos districtos ruraes do Brasil um unico ponto de similitude mantinham com os camponezes na Europa: o *habitat* afastado das cidades.

Mas o caboclo, quasi sempre, procedia do aggregado das fazendas e dos negros forros. Tudo permanecia nesta evolução que repousava sobre o trabalho servil. Havia nestas considerações do eminente observador bastante apriorismo de fundo europeu. Apezar das excepcionaes faculdades de intelligencia, e da estada já de quasi cinco annos no Brasil não se compenetrava ainda bem o Dr. Couty da força do famoso aphorisma attribuido ao Marquez do Paraná "O Brasil é o negro"!

Como plantar o cafezal sem o africano? Não fôra elle quem nas colonias francezas e inglezas tambem o formara? E como levar gente branca, e livre, a trabalhar nas serras ingremes da zona em que o café pudera estabelecer-se e progredir pela força das condições da contiguidade do mar fluminense? Onde encontrar trabalhadores capazes de arrostar os terriveis obices destas lavouras em declives asperos, em mattaria inextricavel, cheia de mil pragas de todo o genero, como essas que assolam as terras virgens e as defendem do primeiro assalto do homem? pelos insectos, as ulceras, as febres?

A prova de inadaptabilidade dos colonos livres, nessas primeiras terras cafeeiras, seria, dentro em breve, completa quando da entrada de emigrantes italianos em S. Paulo. As condições topographicas e a fertilidade do oeste paulista fixariam estes novos colonos ás dezenas, ás centenas de milhares, ao passo que as terras ingremes do proprio Norte paulista não conseguiriam prender senão minuscula proporção dos novos adventicios. E as zonas das velhas lavouras imperiaes estas então nada alcançariam praticamente, neste sentido.

Não é que Couty negasse a relevancia dos serviços prestados pelo typo de aggregação "fazenda". Reconhecia que a elle devia o Brasil ter sido, já havia tres seculos, grande pro-

ductor de assucar e haver conseguido em menos de cincoenta annos, a primasia cafeeira. Devia-se ao negro a valorisação de um sólo entregue á Natureza e ao nomadismo do indigena. A questão é que elle, em 1893, queria um apressamento da melhoria das condições ruraes que o paiz ainda não comportava.

Justificando o estado de cousas do Brasil dizia que os proprietarios de escravos não eram responsaveis pela situação actual de sua mão de obra. Sel-o-iam tanto quanto os europeus de espirito philantropicos pelas desigualdade sociaes, penuria e falta de trabalho entre os operarios do seu continente. Estes, certamente, s ffreriam muito mais ainda, pois eram superiores aos pretos, pela intelligencia e actividade.

A instituição civilisadora da velha fazenda prestava enormes e inestimaveis serviços ao Brasil de antanho. Mas a sua organisação passara a ser obsoleta. O confronto entre os valores da terra demonstrava, do modo mais eloquente, o seu valor social na obra do desbravamento e do amanho do solo brasileiro.

Uma fazenda campineira de 80.000 arvores em 1883, erguia-se dentro de terras que, oitenta annos antes, haviam sido compradas por troca de uma espingarda, um jaleco velho e um cavallo! Valera 100 contos de réis em 1854 e 200 em 1878. E no momento presente dava vinte contos de renda annual ao dono. Outro caso: o de uma fazenda de Itatiba que, em 1873, tinha 180.000 pés. Fôra aberta numa sesmaria de legua quadrada, mais de mil e quinhentos alqueires paulistas, terra adquirida por 1:600$000. Nesta sesmaria, havia agora treze fazendas de café com uma renda de um milhão de francos de café .... (400:000$000).

A extensão da cultura cafeeira em S. Paulo tão notavel, que proseguia em direcção ao Ribeirão Preto devia-se ao regime fazendeiro apoiado no exodo dos escravos do Norte em direcção ao Sul.

Tão importante o systema brasileiro que, graças a elle, havia o paiz podido installar, seriamente, os seus serviços administrativos, encetar o seu plano ferroviario, em larga escala, satisfazer pontualmente os compromissos com os seus credores estrangeiros levando, em tudo isto, grande vantagem aos demais paizes americanos, antigas colonias hespanholas.

Dentro de alguns annos, quando o accrescimo da população trouxesse a sub-divisão das propriedades reconhecer-se-ia que a fazenda, aggregação unica no seu genero, e verdadeiramente poderosa, fôra o ponto de partida de pequenas propriedades bem agglomeradas, onde os cultivadores viveriam no meio de um

campo uniforme e muito proximo da usina de preparação de seus productos.

Era preciso, porém, e urgentemente, tanto quanto possivel, preparar a substituição do braço escravo pelo livre. Era o que os paulistas do oeste, tão intelligentemente, se preparavam a fazer e algum tempo depois, tanto incentivariam. Verdade é que tinham meios de offerecer aos immigrantes compensações que os fixariam ao seu solo de derrama suave e de "chãos parados".

Tratando do trabalho feminino no Brasil de 1882, escrevia Francisco Belisario em suas *Notas de um viajante brasileiro*:

"Seriamente nos devemos occupar da educação da mulher. No Brasil, salvo excepções, está ella sempre a cargo do homem, e lhe é menos um auxiliar do que um onus. Não me recorda se já vi nos nossos campos uma só mulher livre occupada em trabalhos ruraes.

Na melhor sociedade, onde o trabalho manual está excluido, tenho conhecido fazendeiras de notavel actividade; e algumas, ficando viuvas, conseguindo restabelecer as fortunas abaladas, pelas extravagancias dos maridos. São quasi os unicos exemplos no Brasil, mas todos sabem que, sendo alli a lavoura rotineira, apenas entra um pouco de ordem e sobretudo de economia, volta logo a prosperidade".

Assim ninguem devia praticamente contar com a permanencia de antigos escravos nas lavouras cafeeiras, desde que houvesse a emancipação, a tanto levados pelos exemplos das mulheres livres de poucos recursos.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO VIII

As condições de producção dos cafesaes em face do problema de carestia de mão de obra — O alargamento mundial do consumo cafeeiro — Avaliação do preço do café em dias de serviço

As difficuldades que, em 1883, affligiam a lavoura brasileira não decorriam das plantações nem dos engenhos de beneficiar, da cultura e do preparo. Tinham causas mais profundas, affirmava Luiz Couty.

Era preciso, sobretudo, examinar as condições de producção em relação a mão de obra, para se fazer idéa exacta do preço de custo do café, problema que, no Brasil, como em qualquer outro paiz do mundo, dependia, para qualquer artigo agricola, de multiplos factores, independentes de natureza das operações agricolas e mechanicas, da natureza da mão de obra, de sua perfeição, custo mais e menos elevado, quantidade de trabalho accumulado sob a fórma de apparelhamento e economia, factores sociaes mais complexos, emfim.

A' producção da Turquia e da Hespanha, por exemplo, profundamente influenciava a falta de capitaes, a insufficiencia de estradas, a ausencia da machina; á da França e Inglaterra a crise dos salarios. Mas já na Russia a servidão, na Irlanda o regimen rendeiro e no Brasil a escravidão intervinham do modo mais poderoso.

Chama Couty a attenção dos seus leitores para o extraordinario alargamento progressivo de consumo mundial do café, apesar da enorme alta dos preços em 1872. Verdade era que, de 1862 a 1864, a cultura algodoeira progredira muito, no Imperio, fazendo baixar a producção cafeeira. De 2.819.656 saccas em 1862 tinha esta passado a 1.652.259 em 63 e ..... 1.811.929 em 64.

Esquecia-se o illustre biologo de mencionar outro factor importante da depressão: o flagello dos cafezaes fluminenses pela *Elachista*. De 1872 em deante a grande alta dos preços

determinara plantações na America Central, Africa e Oceania. A producção do Brasil, nulla em começo do seculo XIX, elevara-se a 2 milhões de saccas, entre 1855 e 1860 e a cinco milhões em 1880!

Como resultados pecuniarios fôra o progresso constante; o augmento do grão exportado compensava a baixa das cotações, sobretudo para os paulistas. Os fazendeiros do Brasil produziam agora, mais e melhor. Se a concurrencia exterior se tornava maior tudo fazia crer que se poderia prever duradouro equilibrio. Pensava Couty que a volta aos preços altissimos de outr'ora não era de todo provavel. Mas tudo fazia crer em maior estabilisação das cotações sem que isto, comtudo, affectasse a producção.

Aliás ao café gravavam pesadissimos impostos alfandegarios. Pagavam os francezes de 4,5 e 5 francos por kilo de café vendido pelos fazendeiros a 0,6 e a 1,20 francos.

Cem kilos de farinha de trigo do Far-West consumiam, em frete e despesas de venda, na Europa, de 12 a 15 francos. Cem kilos de café de 160 a 200 francos!

Passava o genero brasileiro pelas mãos de sete intermediarios. Os fretes por exemplo, poderiam ser diminuidos de mais de sessenta por cento. Dahi a difficuldade de expansão cafeeira na Europa onde a chicara attingia a preços altissimos para a maioria das bolsas.

Continuavam certos medicos a alimentar as velhas prevenções, já bi-seculares, contra o café mas sem base scientifica segura. As experiencias e estudos extensos, recentes, do proprio laboratorio de biologia da Polytechnica fluminense, levados a cabo por intelligente moço, Dr. Eduardo Ribeiro Guimarães, demonstravam a inanidade das velhas theorias: o café estimulava, e muito, o intercambio dos azotados do organismo com o exterior, tendo diminuta acção, e até mesmo restricta, em relação aos hydro-carbonados.

Era o alimento de poupança daquelles que levavam vida activa e util. Novas experiencias superintendidas pelo proprio Dr. Couty, e devidas aos seus discipulos Drs. Guimarães, Raposo e Domingos Niobey, provavam quanto o café constituia verdadeiro alimento muito superior aos outros excitantes nervosos como os alcooes, modificando a nutrição intima dos tecidos.

Emquanto não se fizesse a devida justificação do producto basico da economia brasileira queria o eminente reparador exprimir a sua convicção relativamente á crise do café.

AVALIAÇÃO DO PREÇO DO CUSTO DE UMA SACCA EM DIAS DE SERVIÇO

Fazendas	Producção em saccas	Pessoal de serviço	Dias de serviço totaes	Dias de serviço na roça	Diarias de colonos livres	Preço de custo em dias de serviço totaes	Preço de custo em dias de serviço na roça
1	1.750	125	35.800	11.200	6.160	19	9,5
2	3.000	130	36.400	15.400	—	12	8,5
3	2.250	103	28.840	10.000	7.230	12	7,5
4	6.250	300	84.000	32.200	—	13	3,0
5	2.250	110	30.800	16.240	—	13	7,0
6	2.000	68	19.040	12.320	—	9	6,0
7	10.500	380	106.400	48.800	10.240	10	5,5
8	9.000	300	84.000	40.600	—	9	4,5
9	3.250	195	54.600	14.000	11.200	16	8,0
10	2.500	80	32.400	14.500	—	9	5,5
11	3.500	125	35.000	18.200	—	10	5,5
14	6.250	260	72.800	48.800	—	11	7,0
16	3.250	210	58.800	30.800	—	17	8,0
17	4.000	224	62.720	28.000	8.980	15	9,0

1	30.000	50.000	50.000	14 a 18	2	2	4 annos	Julho a Agosto	15 Julho—Novembro	1
3	30.000	90.000	80.000	14	2	2	3 "	Novembro a Janeiro	11 Julho—7 Noxemb.	1
4	15.000	350.000	80.000	14 a 16	4	0	2 "			
6	40.000	50.000	80.000	14 a 20	0	6	7 "	Novembro a Fevereiro	12 Julho—30 Out.	2
7	360.000	400.000	100.000	14 a 20	3	0	15 "	Novembro a Maio	Julho—Outubro	2
8	100.000	450.000	40.000	14 a 16	4	0	——		Maio—Novembro	1
9	80.000	220.000	80.000	14 a 16	3 a 4	0	3 "		Junho—Outubro	2
10	——	180.000	20.000	14	2 a 3	0	4 "	Junho a Setembro	Junho—Novembro	1
11	160.000	100.000	30.000	14	3	0	——		Junho—Setembro	2
12	——	40.000	200.000	14 a 16	3	0	3 "			
14	300.000	450.000	50.000	10 a 16	3	0	5 "		Maio—Outubro	2
15	100.000	200.000	30.000	12 a 14	2	0	4 "		Maio—Outubro	1
16	100.000	200.000	20.000	12 a 14	2	0	20 "			2
17	100.000	300.000	200.000	14 a 16	3	0	3 "		Maio—Setembro	2

Todos os males que a haviam provocado decorriam de um só factor: do trabalho servil. Os fazendeiros resumiam suas queixas a duas principaes, falta de braços e baixa de preços.

Ora, se as cotações fossem renumeradoras os capitaes dos saldos das safras se accumulariam no Brasil permittindo attrahir a mão de obra estrangeira. Porque não deixava o café ao fazendeiro margem consideravel? pela simples razão do seu alto custo de producção!

Era difficil, no Brasil, a qualquer observador, angariar dados para o estudo de tão complexo problema. Na Europa dispunham as propriedades de documentação abundante. No Brasil não, as fazendas não apresentavam senão escripta muito deficiente.

E a approximação dos casos, para o cotejo, se tornava portanto muito difficil. Em muitas fazendas da zona velha o pessoal era, em geral, todo de escravos creoulos da propria fazenda. Em S. Paulo, nas zonas recentemente abertas, sobretudo, fôra a escravatura comprada e, a cada passo, por altos preços.

Fazendas havia que se bastavam a si mesmas obedecendo os seus donos ao velho preceito de que o bom lavrador só devia comprar sal e ferro. Outras adquiriam os mantimentos para o gasto. Algumas dispunham de pessoal de artifices de profissões elementares, pedreiros, carpinteiros, ferreiros, etc. Outras não precisavam pagar os jornaleiros indispensaveis ao seu custeio.

Numa fazenda apparelhada assim, e compradora unica do sal e do ferro, o papel do capital vinha a ser praticamente nullo, pouco valor tinha a terra, as machinas e instrumentos agricolas se reduziam ao minimo.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO IX

Melhoria constante no tratamento da escravatura — Diminuição da mortalidade — Solicitude dos fazendeiros pela saude dos seus servos — Angustia da falta de braços — Dados estatisticos

Poder-se-ia objectar que nesta solicitude muito entrava de calculo mercantil. Procurava o proprietario resguardar e conservar a sua propriedade.

Os escravos mais bem tratados não pereciam tanto como outr'ora de pneumonia, impaludismo, dysenteria, anemia perniciosa. E havia grandes estabelecimentos agricolas cujos indices de mortalidade eram muito fracos até.

A isto se responderia allegando quanto, nas fazendas, se viam pretos invalidos, pela idade ou o esgotamento, vivendo á custa do senhor e bem tratados, apezar de nada mais renderem. Em summa parecia que a solicitude dos fazendeiros pela sua escravatura util, e inutilisada, era muito maior do que a dos empregadores de Europa em relação aos seus assalariados.

A cada passo se verificava a presença de escravos estropiados e invalidos, que já haviam custado sommas consideraveis a seus donos e, apezar de tudo, cuidadosamente tratados.

O fazendeiro obrigava os seus captivos ao uso do banho, em dia fixo, e havia fazendas onde os serviços de despejo e de esgoto das senzalas era muito superior aos similares em muitas casernas da Europa.

Outro facto em abono dos bons sentimentos dos cafezistas: o accrescimo da natalidade nos ultimos annos. No emtanto sabiam elles que os recemnascidos só poderiam servil-os em numero reduzido de annos.

Synthetisando as suas apreciações escrevia o Dr. Couty:

Basta haver alguem assistido, algumas vezes, a estas scenas tão curiosas da vida da fazenda para se capacitar de quanto

a posição do escravo é superior áquillo que geralmente se suppõe. Pude apreciar de *visu* as relações familiares entre senhor e captivos. Vi pretos recalcitrar ante as ordens e desejos dos senhores em condições que na Europa não seriam admittidas. Observei-os pedindo cerveja e aguardente como cousa habitual. Ouvi as orações em commum, da noite, terminadas por uma distribuição de aguardente, bebida pela qual os infelizes pretos são verdadeiramente apaixonados. Assisti a muitos de seus bailes rusticos, ao jongo, e aos seus outros bailados, em que sapateiam, a noite toda, mulatinhas frequentemente bem postas.

Conheci-as festas de São João e as do fim da colheita, do anniversario do senhor e da senhora, que estes pobres trabalhadores de café celebram por meio de cantos e dansas. E muitas vezes tambem em verdadeiras orgias. Presenciei factos demonstradores do que, ás vezes, os escravos preferiam castigos physicos a outros de ordem moral, como a prisão e a suspensão de certas regaliasinhas. Vi que as revoltas, quando occorriam, davam-se devido ás ausencias de um senhor equanime e bondoso, á brutalidade de um feitor ou mais frequentemente a incidentes que, para homens mais civilisados, não teriam importancia de especie alguma.

Era a justificativa do antigo proverbio corrente no oeste paulista para explicar as revoltas de escravos: ou castigo excessivo ou camaradagem demasiada.

A real solicitude da maioria dos fazendeiros brasileiros para com os seus escravos, tão marcantes segundo estes factos apontados, ainda se demonstrava por outra ordem de despezas que, nos ultimos annos, sobretudo, cada vez mais se accentuava. Era praxe antiga, nas fazendas, a concessão de terrenos para roças dos captivos, cultivaveis nos dias santos e domingos. Pois bem esta usança de tal modo se arraigara nos costumes que os tribunaes já reconheciam a legalidade das compras feitas a escravos, embora, quasi sempre, tivessem como base, o furto de generos como o café, o assucar, o milho, etc.

Era tal, e, cada vez mais, angustiosa a penuria de braços, nas lavouras brasileiras, que a maioria dos grandes fazendeiros preferim retribuir aos seus escravos os accrescimos de trabalho facultativo. Assim, nos domingos e dias feriados, pagavam jornaes aos pretos que quizessem tratar das lavouras da fazenda. Assim tambem quanto ao serviço de colheita. Pagava-se o excesso de alqueires colhidos além de certa média.

Em certas familias, como por exemplo entre os Queiroz-Telles, uma das mais prestigiosas da provincia de S. Paulo,

davam-se aos pretos talhões em parceria. Difficil seria ir mais longe, em materia de cooperativismo, sobretudo, tratando-se de contracto entre individuos de condições absolutamente antagonicas pois era um dos contractantes a propriedade do outro!

Para documentar a asserção, organisou Couty um quadro relativo aos jornaes supplementares pagos aos escravos, em dez fazendas de Cantagallo, demonstrativo de que dahi provinham aos fazendeiros, despezas variando entre 800$000 e dois contos de réis.

	1879	1880	1881	1882	Numero de escravos de 20 a 60 annos	ganho medio annual
A	1.803	2.127	3.117	2.601	203	11$800
B	1.536	1.201	1.451	1.731	195	7$500
C	1.037	1.573	1.759	1.771	94	16$300
D	661	930	1.320	1.157	101	12$500
E	1.007	934	1.582	1.168	110	10$600
F	764	521	664	665	62	10$700
	498	1.019	861			
G	2.397	1.416	2.563	2.484	140	15$600
H	1.817	1.217	1.225	1.759	109	15$100
I	1.268	1.387	776	1.055	82	13$600
	16.395	12.330	11.729	14.384	1.086	13$900

A maioria das fazendas que o observador visitara pagava jornaes mais elevados. E se a média não subira a maiores quantias provinha isto do facto de que se deixava liberdade aos pretos em relação á utilisação de seu tempo, nos dias de folga.

"Esta apathia do preto annota o Dr. Couty, é aliás um facto geral. E as excepções, que não nego, são individuaes, embora talvez originarias da raça. Assim o Dr. Braz Carneiro Nogueira da Gama possuia um escravo cuja média de colheita subia a 12 e a 14 alqueires de café, cifra enorme, chegando a ganhar num anno uma ou duas centenas de mil réis".

Mas é que devia ser excepcionalmente robusto e com certeza de tamanho esforço muscular lhe teria provindo alguma affecção cardiaca, séria, prematura.

Illustrando as suas observações organisou o nosso autor mais outro quadro, o da distribuição do pessoal em nove fazendas de Cantagallo.

	Maiores de 60 annos	De 40 a 60	De 20 a 40	De 12 a 20	Masculinos	Femininos	Ingenuos	Totaes
A	40	100	103	51	134	160	50	344
B	24	73	122	57	116	160	81	357
C	8	44	50	47	78	71	50	199
D	13	44	57	41	78	77	15	170
E	8	33	77	43	81	80	18	179
F	4	24	38	35	47	54	22	123
G	22	35	105	43	112	98	32	242
H	27	51	58	39	82	93	34	209
I	13	51	31	16	53	58	20	131
Totaes....	159	455	641	372	781	851	322	1.974

São estes os primeiros dados que sobre tão notavel assumpto, como a organisação do trabalho, vemos apparecer na nossa bibliographia cafeeira, ao que saibamos.

CAPITULO X

Progresso gradual da emancipação desde 1864 — A lei de 28 de setembro de 1871 — Marcha rapida de 1880 em deante — A propaganda abolicionista — A lei de libertação dos sexagenarios

Desde 1864 contou a instituição servil adversarios, muitos delles temiveis no proprio Brasil. A dureza do trato para com os chamados "emancipados" parecia ter creado verdadeiro desgosto por este instituto deshumano.

Já o terceiro ministerio Zacharias de Góes, com o incitamento do Imperador, apresentava o projecto de lei de 19 de abril de 1867 tendendo á abolição gradual até a extincção total em 1900. Seriam os proprietarios de escravos indemnisados pelo Estado, e livres as creanças, nascidas da data da promulgação da lei em deante; os que fossem creados á custa dos senhores teriam de servil-os até 21 annos completos e cada municipio instituiria fundos de emancipação.

O gabinete apezar do apoio do Imperador não conseguiu alcançar a promulgação da humanitaria lei. A lucta entre os partidarios e adversarios da escravidão acirrou-se e avolumou-se.

Os ultimos conseguiram pela lei de 15 de setembro de 1869 que os escravos não mais fossem vendidos publicamente, não podendo o marido ser separado da mulher nem os paes dos filhos menores de 15 annos. A mesma lei regularisou o modo pelo qual os escravos poderiam libertar-se.

A lei de 28 de junho de 1870 adeantou um passo, embora pequeno, no sentido de emancipação tratando dos escravos das fundações religiosas.

Afinal, sob a regencia da Princeza Imperial o ministerio Rio Branco fez votar e promulgar a lei n.º 2.040, de 28 de setembro de 1871, regulamentada pelo decreto n.º 4.815, de 11 de novembro de 1871.

As creanças nascidas de escravas depois desta data seriam livres.

Durante a minoridade ficariam em poder dos senhores de suas mães. Eram elles obrigados a os sustentar até os oito annos podendo cedel-os então ao Estado mediante indemnisações de 800 mil réis, pagos em lettras, amortisaveis depois de 30 annos e com juros de 6 %, ou então reserval-os para o seu serviço até a idade de 21 annos completos.

Era permittido a qualquer comprar em qualquer época estes "ingenuos" menores, pagando ao proprietario da mãe um total a ser estipulado.

Muitos outros dispositivos humanitarios consignava a lei Rio Branco, como por exemplo os que se referiam ao fundo de emancipação, ao decreto de resgate por parte do escravo, á prohibição de separar esposos, os paes dos filhos, etc., etc.

Não ia comtudo tão longe quanto o projecto de Zacharias, pois deixava o prazo para a abolição indefinido.

Ainda em 1885 pensava van Delden Laerne que se não tomassem outras medidas a emancipação no Brasil só se daria com a morte do ultimo escravo, quiçá em 1945!

Notavel perspicacia de quem tanto viveu no Brasil do ultimo quinquiennio imperial!

Depois de 1880 a questão da emancipação rapida tomou enorme incremento como todos sabem.

Não se illudia a opinião publica! Havia mais de nove annos que a cada passo se postergava a lei Rio Branco.

Denunciava-se o não cumprimento dos dispositivos para constituição do fundo de emancipação, cujas reservas frequentemente se haviam desviado.

O senado recusou, a 7 de setembro de 1880, uma proposta do barão de Cotegipe, tendente a converter os fundos da emancipação em verba de receita.

Em nove annos apenas 4.584 escravos haviam sido libertos por intermedio dos fundos geraes de emancipação!

A inscripção, ou registro dos escravos, fôra feito de modo tão descuidado que ninguem poderia computar o numero total de captivos no Imperio.

A questão voltou á tona na sessão da Camara dos Deputados em agosto de 1880.

Joaquim Nabuco interpellou o governo, apresentando um projecto tendente a fixar em 1 de janeiro de 1890 o termino fatal da escravidão.

Era o anno que o Imperador D. Pedro II celebraria o jubileu do reinado. A maioria dos conservadores fez obstrucção e a interpellação foi adiada.

Tendo o gabinete feito questão fechada cahiu o projecto Nabuco e o presidente do conselho Saraiva declarou que só restava esperar os resultados da lei vigente. Uma innovação tão seria, como a da proposta Nabuco, só traria desordens, a lucta entre senhores e escravos, a anarchia nas fazendas e quiçá o exterminio reciproco de escravos e senhores.

Affirmou o senador Martinho Campos que os "unicos trabalhadores que serviam o principal ramo agricola do Brasil eram escravos. O trabalho livre representa parte muito insignificante, se não nulla, na cultura do café".

A opinião publica conservadora no Brasil temia a rapida suppressão da escravidão. Um deputado, chegou mesmo a declarar que esta era o "paladium da civilisação brasileira" e outro que a "escravatura precisava ser mantida por amor aos proprios escravos".

Na sessão de 4 de setembro de 1880 voltou Nabuco a carga tentando persuadir o ministerio a favorecer ao menos a emancipação creando impostos sobre os escravos de 1 % sobre o valor dos das fazendas e de 1/2 % sobre os das cidades.

Tal proposta foi rejeitada a pedido do proprio presidente do conselho que declarou receiar para os escravos sobrecarga de trabalho por parte dos senhores, afim de recobrarem o valor da taxa.

Em junho de 1884 pronunciava Christiano Ottoni no Senado Imperial notavel discurso verberando a resistencia dos escravocratas que a todo transe pretendiam burlar a Lei de 28 de setembro de 1871.

Desde 1871, pelo menos, meio milhão de escravos morrera; mas o Estado só resgatara 20.000, numero absolutamente ridiculo.

Assim como iam as cousas a emancipação só occorreria em 1950, o que era indigno de uma nação civilisada.

Allegando os seus 73 annos, e o muito que observara, podia declarar que o trato dos escravos no Brasil melhorava gradualmente.

Antes da repressão do trafico, quando os importadores enchiam nossas costas de numerosos bandos de africanos vendidos por preços irrisorios, os proprietarios não davam valor á vida dessa pobre gente. Mesmo os que, felizmente em maioria, não se sentiam capazes de maltratal-os sacrificavam-nos fazendo-os trabalhar demais.

Além das 12 a 14 horas de penoso trabalho, expostos á chuva e ao sol, os escravos tinham que fazer duas horas de serão.

Eram de 15 a 17 horas por dia, do trabalho mais rude, que nenhuma constituição, por mais robusta que fosse, poderia suportar. Sua alimentação e vestimenta eram então completamente insufficientes.

Em regra geral os proprietarios avaliavam que o lucro de um anno de trabalho devia ser igual ao valor do escravo, de maneira que, desde o segundo anno, e os seguintes, o servo só dava lucros.

Terminado o trafico augmentara o preço dos captivos e o seu tratamento melhorara.

A epidemia de cholera, que se propagara muito entre a população negra, ainda trouxera melhoria no seu trato. Tomara-se mais cuidado com sua alimentação e vestimenta. Seu trabalho ficara mais organisado de modo a não permanecerem de mais no campo com mau tempo. A lei de 28 de setembro de 1871 contribuira a tornar estas precauções mais generalisadas.

Desde esse dia, sem duvida, a posição do escravo no Brasil não se tornara em nada inferior á do jornaleiro na Europa. Mas ao lado dessa melhoria de tratamento assumira caracter mais severo e cruel.

Falando do tratamento ministrado aos escravos, por seus donos, nas fazendas de café, dizia van Delden Laerne em 1884:

"Foi-me impossivel ter uma convicção baseada em *factos*. Minha estada no interior não permittiu fazer do tratamento dos escravos estudo especial, por falta de tempo e desajudado pelas circumstancias.

Como extrangeiro, cumulado de gentilezas repugnava-me fazer perguntas que trahissem uma desconfiança insultante de minha parte. Portanto não posso fallar dos maus tratos de escravos por experiencia propria. Só posso louvar o modo pelo qual os vi tratados e alimentados nas fazendas onde estive.

Nas grandes propriedades a comida é optima e mesmo profusa.

A vestimenta tanto no inverno como no verão é satisfatoria, a alimentação dos doentes não podia ser melhor; as enfermarias e pharmacias — chefiadas na maioria dos casos por allemães — são geralmente organisadas, os cuidados medicos confiados a medicos graduados, que servem em cinco e, até, ás vezes, em oito fazendas. Na maioria destas vi escolas primarias para os ingenuos que ahi aprendiam a ler, escrever, e contar. As meninas a coser e remendar roupa. Em alguns lugares os meninos, que mostravam geito, aprendiam musica; mais tarde formarão bandas de dilletantes contribuindo com seus concertos a animar a vida monotona e enfadonha do interior do Brasil.

Taes bandas de musicos ás vezes tocavam agradavelmente.

No emtanto só pude observar o lado exterior das cousas. Diversos fazendeiros, disseram-me que mantinham regimen severo mas sem excluir a justiça. Quasi unanimemente, disseram-me que os escravos preferiam o castigo corporal a outras penas, como a reclusão cellular ou a suspensão de certos direitos.

Mas, as mesmas pessoas, geralmente, me asseguraram que nas familias que viviam de seu trabalho, e entre os pequenos proprietarios, a vida dos escravos parecia mais dura.

"Estes testemunhos diversos são sempre mais ou menos cheios de parcialidade. Mas em geral creio não me enganar devido a uma razão facil de comprehender. As grandes fazendas contando centenas de escravos, são organisadas de modo grandioso. Cultiva-se mais do que o necessario e cria-se vultoso gado.

Em todas as fazendas que visitei observava-se a regra de que a comida dos escravos devia ser tão abundante a ponto de que o excedente pudesse ser dada ao gado. As rações não são medidas. Tem-se a vontade até *carne* o que para 75 por cento da população da Europa é petisco domingueiro.

Concluindo declarava o referendario batavo:

O que acabo de dizer em relação á *categoria dos escravos supra mencionados* torna no emtanto muito necessaria a abolição completa da escravidão.

Posso declarar que, em geral, os escravos do Brasil, como antigamente os das Indias Neerlandezas, são bem tratados, e que ninguem tem direito de acusar todos os proprietarios de escravos e os fazendeiros em primeiro lugar, de crueldade e barbaria baseando-se em casos isolados de máos tratos.

Os antagonistas da escravatura aproveitam-se de alguns factos para pintar as mais sombrias scenas de selvageria.

Esquecem-se que actualmente a escravatura representa um capital de immensa importancia para que a crueldade, mesmo innata não seja mitigada pelo interesse.

O partido abolicionista cohibiu largamente os maus tratos limitando o trafico inter-provincial. Este trafico occasionava enormes abusos.

Em agosto de 1880 o antigo ministro e deputado por São Paulo, Moreira de Barros, propusera na Camara a interdição absoluta do commercio de escravos inter-provincial.

Além dos abusos inherentes a esse trafico, houve um motivo especial para se o restringir.

As provincias do Norte, a quem a escravatura causava mais inconvenientes do que lucros, tentavam vender os escravos ás do centro, productoras de café, para, em seguida, insistir na emancipação immediata, medida que não lhes causaria damno.

Nestas circumstancias, embora tal proposta não fosse acceita, diversas circumscripções depois de 1881 e 1882 tomaram medidas para restringir o trafico inter-provincial.

As provincias do café, Rio de Janeiro, Minas Geraes e São Paulo impuseram um imposto de importação de 1:500$ e 2:000$ por cabeça. As de Pernambuco e Bahia lançaram imposto de 200$ sobre a exportação e a Bahia outro de 800$ sobre a importação; afinal o Ceará decretou um imposto de um conto de réis por cabeça sobre a importação.

Entre os fazendeiros e commissarios, dizia van Delden Laerne em 1884 era corrente dizer-se que o movimento abolicionista avultaria. A boa politica parecia exigir que o governo não se deixasse arrastar pela corrente mas soubesse conduzil-a. As exigencias para a promulgação da emancipação immediata eram tão serias que homens de estado como Silveira Martins, Octaviano, José Bonifacio, Correa, João Alfredo e outros, desejavam fixal-a já para 1 de janeiro de 1890.

Dahi decorria grave questão a saber, qual o perigo maior — economica e socialmente fallando — o de se *dar* a liberdade ao escravo, ou esperar que as circumstancias a exigissem!

A grande massa dos brasileiros que não tinha escravos desejava a rapida emancipação pela razão de que nada tinha a perder! Era um facto por si evidente.

A Lei Dantas chamada dos sexagenarios supprimiria o projecto estipulando a emancipação de todos os escravos que:

attingissem a idade de 60 annos

que não estivessem devidamente registrados e

permanecessem longe do domicilio legal.

Estabelecia a lei que todo o escravo de mais de 60 annos teria o direito ao sustento e casa, se continuasse em casa do antigo senhor, mas sem direito a salario.

Logo que os escravos libertos deixassem os antigos senhores seriam sustentados pelo Estado.

CAPITULO XI

A acceleração do movimento abolicionista — Libertação do Ceará e Amazonas — Desanimo dos escravistas — Os recenseamentos servis — As porcentagens de escravos nas provincias cafeeiras

Em 1872 o recenseamento do Imperio dera os seguintes resultados:

Provincias	*Livres*	*Escravos*	*Totaes*
Minas Geraes	1.669.276	370.479	2.039.735
Bahia	1.211.792	167.824	1.379.616
Pernambuco	752.511	89.028	841.539
São Paulo	680.742	156.612	837.534
Rio de Janeiro	490.087	292.637	782.724
Ceará	689.773	31.913	721.686
Rio G. do Sul	367.022	67.791	434.816
Parahyba	354.700	21.256	376.226
Maranhão	284.101	74.939	359.040
Alagôas	342.268	35.741	348.000
Pará	247.779	27.458	215.237
Municip. Neutro	226.033	48.939	247.972
Rio G. do Norte	220.959	13.020	233.979
Piauhy	178.427	23.795	202.222
Sergipe	159.620	22.623	176.243
Goyaz	149.743	10.652	160.395
S. Catharina	144.810	14.984	159.802
Paraná	116.162	10.560	126.722
Espirito Santo	59.478	22.669	82.137
Matto Grosso	53.750	6.667	60.417
Amazonas	56.631	979	57.610
Totaes	8.429.672	1.510.806	9.930.478

Assim 15,2 % da população brasileira global era captiva embora houvesse grandes divergencias entre os coefficientes das

diversas provincias explicaveis pela presença nos differentes territorios das grandes culturas do paiz.

As quatro provincias cafeeiras entravam com a massa principal de escravos.

Minas Geraes	370.479
Rio de Janeiro	272.637
S. Paulo	156.612
Espirito Santo	22.669
	822.397

As provincias assucareiras dispunham de muito menor escravatura.

Bahia	167.824
Pernambuco	89.028
Maranhão	74.239
Alagôas	35.241
Sergipe	22.623
Parahyba	21.256
Rio G. do Norte	13.020
Total	424.432

Quasi a metade do primeiro grupo, porque precisamos levar em conta a circumstancia da existencia da lavoura algodoeira. Aliás, no Rio de Janeiro, haveria tambem a descontar-se a cultura assucareira campista.

Nas provincias de grande cultura cafeeira era muito elevada a porcentagem da população escrava.

Rio de Janeiro	37 %!!
Espirito Santo	27 %
Minas Geraes	22 %
S. Paulo	19 %
Nas assucareiras vinha a ser menor:	
Bahia	12 %
Sergipe	12 %
Pernambuco	10.5 %
Alagôas	10 %
Rio G. do Norte	6 %
Parahyba	5 %

No Maranhão onde havia grande lavoura algodoeira e arrozeira a porcentagem de escravos vinha a ser consideravel, superior a de S. Paulo attingindo quasi 21 por cento.

No Rio Grande do Sul tal porcentagem era superior a de varias provincias assucareiras, apezar de paiz de pastoreio: 15 por cento.

Tratando da condição dos servos ante os programmas do abolicionismo expende Laerne em 1884:

"Agora a vida dos escravos é em geral mais dura do que ha uns dez annos. São elles obrigados a trabalhar mais do que no tempo em que custavam mais barato. São melhor tratados, melhor alimentados mas teem que trabalhar mais. Em regra geral, devem estar de pé ás 4 horas da madrugada, para se preparar para o trabalho. Partem em turmas, de 25 a 30 individuos, entre ás 4 1/2 e ás 5 horas, para começar o serviço antes das 6 horas e terminal-o, mais ou menos, ás 7 da noite! Este horario é o habitual, mas no tempo da colheita continuam o trabalho á luz artificial nos terreiros, e nos engenhos.

Acabado o trabalho, fazem-nos passar pela revista e depois dos *salves*, e cumprimentos da praxe, podem passear á vontade no recinto da fazenda. Mais ou menos ás 10 horas, são fechados nos dormitorios, cada sexo separadamente.

Tanto nas Camaras como na imprensa se agitara a questão de saber se grande numero de escravos não fôra illegalmente privado da liberdade.

Eram estas as razões invocadas:

Entre os escravos edosos, haveria os assim chamados "emancipados", introduzidos fraudulentamente no paiz, após 1831, assim como descendentes destes escravos illegaes.

Contrariando-se a lei Rio Branco, haviam-se vendido creanças livres sob a falsa allegação de não se venderem pessoas e sim sómente seus serviços.

Milhares de creanças indias do valle do Amazonas viviam illegalmente escravisadas.

O governo, em junho de 1883, não pudera negar taes factos; limitando-se a declarar, em resposta a uma interpellação do senador Silveira da Motta, que não poderia agir sem consultar o poder judiciario.

A jurisprudencia brasileira parecia ainda não estar sob este ponto firmada.

Havia exemplos de decisões favoraveis á escravatura illegal, baseada na prescripção.

Na Inglaterra, profunda impressão causara a divulgação do facto da companhia ingleza da mina de Morro Velho ter mantido, durante vinte annos, 385 pessoas, de seu pessoal, em estado de escravatura illegal com a perfeita sciencia da Directoria, em Londres.

Um processo provocado por Joaquim Nabuco levara a Saint John d'El Rey Gold Mines Co., proprietaria da mina, a pagar aos falsos escravos setenta mil libras de salarios atrazados, tendo sido proclamada a sua liberdade.

Era mais uma prova de como se fraudavam as leis emancipadoras.

Substituido o gabinete Saraiva pelo de Martinho Campos em 1881 este ministerio se recusara a trazer a questão da emancipação á ordem do dia parlamentar.

Só em julho de 1882 é que o presidente do conselho, Visconde de Paranaguá, declarara não se oppor o Governo a que se apressasse a emancipação, por todos os meios legaes, embora o governo não houvesse inscripto no seu programma tão importante questão.

Tivera tal declaração enorme repercussão. Inferira-se d'ahi que o partido abolicionista adquirira tal força, na Camara e Senado, que seria impossivel ao governo enfrental-o victoriosamente. Um anno mais tarde, o gabinete Lafayette fazia da abolição, gradual e acelerada, do elemento servil, um dos pontos essenciaes do seu programma, querendo, ao mesmo tempo, consideravel reforço do fundo de emancipação.

Em setembro de 1883 o deputado Leopoldo de Bulhões apresentava á Camara dos Deputados um projecto de lei pelo qual:

1.º) todos os escravos do Imperio ficariam immediatamente livres.

2.º) continuariam os recem emancipados a servir aos antigos senhores durante seis annos, á excepção dos que se alforiassem immediatamente pelo preço maximo de oitocentos mil réis.

3.º) os maiores de 50 annos ficariam automaticamente livres assim como os que attingissem tal idade durante o periodo do hexennio.

Este projecto foi julgado objecto de deliberação mas transferira-se a sua discussão para a sessão parlamentar seguinte.

Notava Laerne, em 1884, que a maioria dos fazendeiros julgava contados os dias de escravidão no Brasil.

Por occasião do jubileu do Imperador, em 1890, não haveria mais um unico escravo em todo o Imperio, proclamava-se abertamente.

Já a 25 de março de 1884, anniversario do juramento da Constituição o Ceará decretara a emancipação de todos os escravos do seu territorio, sendo pouco depois imitado pelo Amazonas.

Em outras provincias processava-se movimento identico como em Goyaz, Santa Catharina, Paraná, Matto Grosso, em que aliás havia muito pequenas escravaturas.

No Municipio Neutro a pressão da opinião publica era de tal ordem que o numero de servos ficara o mais reduzido.

Os recenseamentos servis forneciam os dados seguintes:

Provincias	*1873*	*1874*	*1880*	*1887*
Amazonas	1.716	1.183	974	—
Pará	31.357	14.611	30.623	10.535
Maranhão	74.598	74.939	63.164	33.446
Piauhy	24.016	25.533	21.216	8.970
Ceará	31.975	33.409	25.763	—
Rio Grande do Norte	13.634	13.484	10.282	3.167
Parahyba	27.651	26.025	25.596	9.448
Pernambuco	106.236	92.855	91.992	41.122
Alagôas	36.124	33.242	30.397	15.269
Sergipe	35.187	32.974	20.381	16.875
Bahia	169.766	173.639	116.108	76.838
Espirito Santo	22.297	22.738	21.216	13.381
Municipio Neutro	47.048	47.260	43.409	7.448
Rio de Janeiro	303.807	304.744	289.239	162.421
S. Paulo	174.662	169.964	168.950	107.829
Paraná	11.807	10.715	10.008	3.513
Santa Catharina	15.250	10.551	12.829	4.927
Rio Grande do Sul	99.401	69.366	75.937	8.442
Minas Geraes	340.444	235.115	289.919	191.952
Goyaz	10.771	10.174	6.963	4.955
Matto Grosso	7.058	6.932	7.051	3.233
Totaes	1.589.974	1.409.453	1.368.097	723.419

As cifras das duas columnas extremas são de Levasseur na sua communicação ao Instituto de França, logo após a promulgação da lei de 13 de maio. Declara este autor que nos numeros correspondentes a 1887 não se computava o numero dos ingenuos que, pelo recenseamento, eram 439.831 em 1885.

— 29

As duas columnas centraes são dos documentos officiaes consultados por Laerne, nos relatorios dos ministerios.

O recenseamento de 1887 affirmava que os escravos arrolados assim se distribuiam:

Com menos de 30 annos	336.174
Entre 30 e 40 annos	195.776
" 40 e 50 "	122.097
" 50 e 55 "	40.600
" 55 e 60 "	28.822

As provincias do café como era natural concorriam com o grosso do contingente servil:

Minas Geraes	191.252
Rio de Janeiro	162.421
S. Paulo	107.829
Espirito Santo	13.381
Total	474.903

As assucareiras tinham cifras bem menores:

Bahia	76.838
Pernambuco	41.122
Sergipe	16.875
Alagôas	15.269
Parahyba	9.448
Rio Grande do Norte	3.167
Total	162.719

Assim em 1883, no fim deste millesimo contava S. Paulo 174.622 escravos; Minas Geraes 311.666; Rio de Janeiro .... 268.831 ou seja um total de 755.119 captivos.

E os grandes municipios cafeeiros abrangiam no Rio de Janeiro 156.009 servos, em S. Paulo 102.270, em Minas Geraes 93.759 ou sejam 352.038 localisados em onze municipios fluminenses, trinta paulistas e nove mineiros.

E' interessante esta descriminação, e muito importante para se avaliar o caso da carencia do braço nas lavouras da rubiacea.

S. PAULO

Amparo	4.630
Areias	2.293
Atibaia	936
Araraquara	2.247
Apiahy	595
Araçariguama	293
Bananal	7.168
Bragança	2.157
Batataes	2.312
Botucatú	1.812
Brotas	1.214
Belém do Descalvado	2.860
Capital	3.285
Campinas	15.665
Cunha	1.744
Casa Branca	3.915
Caçapava	2.609
Cananéa	381
Cutia	393
Caraguatatuba	115
Cabreuva	617
Conceição	136
Campo Largo	339
Cajurú	597
Caconde	1.769
Cruzeiro	1.000
Conceição de Itanhaem	48
Dois Corregos	620
Divino Espirito Santo	1.358
Franca	2.497
Guaratinguetá	5.312
Itú	2.878
Itatiba	3.019
Iguape	1.288
Itapetininga	1.787
Itapeva	1.410
Indaiatuba	1.667
Itapecerica	197
Jacarehy	1.478
Jundiahy	1.631
Jahú	1.876

Jaboticabal	937
Jambeiro	269
Lorena	2.464
Limeira	3.624
Lençóes	684
Lagoinha	381
Mogy das Cruzes	1.048
Mogy-mirim	3.429
Mocóca	1.372
Monte-Mór	649
Mogy-guassú	795
Natividade	298
Nazareth	412
Patrocinio	2.596
Pindamonhangaba	4.177
Parahybuna	1.159
Porto-Feliz	1.124
Pirassununga	3.550
Piracicaba	5.840
Patrocinio de S. Isabel	442
Parnahyba	398
Penha do Rio do Peixe	1.354
Paranapanema	253
Piedade	233
Queluz	2.255
Ribeirão Preto	1.386
Rio Novo	325
Rio Bonito	131
Redempção	394
Silveiras	1.685
Santos	1.858
S. José dos Campos	1.618
S. Luiz	2.072
S. João da Bôa Vista	1.569
Sorocaba	2.175
S. Roque	650
S. João do Rio Claro	4.852
S. João de Capivary	3.612
S. Sebastião	395
S. Bento	667
S. Amaro	224
S. José do Barreiro	2.986
S. Barbara	241

S. Isabel	313
S. João Baptista	17
S. Sebastião do Rio Preto	219
S. José do Parahytinga	97
S. Vicente	84
S. Antonio	517
Serra Negra	441
S. Carlos do Pinhal	3.465
S. Simão	1.194
Soccorro	381
S. J. Baptista do Rio Verde ..	312
Sarapuhy	318
Santa Rita	641
Santa Branca	839
S. Barbara do Rio Pardo	426
Santa Cruz	253
Taubaté	5.155
Tatuhy	1.110
Tiétê	1.527
Ubatuba	706
Una	534
Villa Bella	690
Xiririca	545
Ypiranga	107
Total	174.622

MINAS GERAES

Abaeté	1.784
Alfenas	5.022
Ayuruoca	3.092
Araxá	2.735
Arassuahy	2.990
Bomfim	2.919
Bom Successo	1.919
Barbacena	8.983
Bagagem	2.963
Baependy	6.306
Carmo do Rio Claro	1.227
Campo Bello	646
Cataguazes	7.124
Carmo do Parahyba	786

Conceição	3.588
Caethé	1.310
Campanha	3.779
Caldas	2.720
Curvello	3.217
Cidade de Viçosa de S. Rita . .	3.028
Cabo Verde	1.510
Cidade S. Francisco	408
Christina	5.599
Dôres da Bôa Esperança	2.455
Diamantina	7.510
Formiga	3.352
Grão Mogol	2.604
Itajubá	3.960
Itabira	5.305
Januaria	997
Juiz de Fóra	21.808
Jaguary	1.172
Lavras	6.322
Leopoldina	16.001
Marianna	6.389
Mar d'Hespanha	15.183
Monte Alegre	1.366
Montes Claros	3.249
Minas Novas	3.368
Oliveira	5.630
Ouro Preto	2.539
Passos	5.623
Prata	1.662
Pouso Alto	2.439
Paracatú	1.638
Pará	2.717
Piumhy	2.227
Patrocinio	2.253
Pouso Alegre	3.465
Pomba	6.392
Piranga	4.851
Pitanguy	3.189
Ponte Nova	7.251
Queluz	4.322
Rio Preto	6.120
Rio Novo	7.336
Rio Pardo	3.667

S. S. Sacramento	1.574
Serro	4.483
S. J. do Paraiso	1.890
S. P. do Muriahé	7.775
Sete Lagoas	2.527
S. Barbara	3.379
S. Luzia	2.399
S. Antonio do Monte	1.512
S. Antonio dos Patos	1.060
S. J. Baptista	2.680
S. Sebastião	3.814
S. João e S. José d'El-Rey ..	10.281
Sabará	3.123
Tres Pontas	2.817
Turvo	2.262
Tamanduá	2.851
Ubá	6.020
Uberaba	3.212
Total	311.666

RIO DE JANEIRO

Angra dos Reis	2.199
Araruama	5.370
Barra Mansa	11.246
Barra de S. João	2.693
Cabo Frio	4.383
Campos	29.387
Cantagallo	21.621
Capivary	3.268
Estrella	1.684
Iguassú	5.467
Itaborahy	5.639
Itaguahy	3.511
Macahé	7.374
Magé	3.009
Mangaratiba	930
Maricá	4.218
Nictheroy	9.063
Nova Friburgo	4.937
Parahyba do Sul	15.369
Paraty	1.184

Petropolis	626
Pirahy	11.360
Rezende	8.240
Rio Claro	1.544
Rio Bonito	4.917
S. Anna de Macacú	2.732
S. Maria Magdalena	12.891
S. Fidelis	18.994
S. João da Barra	4.125
S. João do Principe	5.705
Sapucaia	7.377
Saquarema	3.794
Valença	25.344
Vassouras	18.630
	268.831
homens	145.986
mulheres	122.845

Interessante é a avaliação das escravaturas nos grandes municipios cafeeiros das tres provincias centraes.

RIO DE JANEIRO

Cantagallo	21.621
Nova Friburgo	4.937
S. Fidelis	18.994
S. Maria Magdalena	12.891
Vassouras	18.630
Valença	25.344
Parahyba do Sul	15.369
Barra Mansa	11.246
Rezende	8.240
Pirahy	11.360
Sapucaia	7.377
Total	156.009

SÃO PAULO

Pindamonhangaba	4.177
Bananal	7.168
Taubaté	5.155

Guaratinguetá	5.312
Jacarehy	1.478
Lorena	2.464
Caçapava	2.609
Mogy das Cruzes	1.048
Queluz	2.255
S. José dos Campos	1.618
Campinas	15.665
Amparo	4.630
Belém do Descalvado	2.860
Casa Branca	3.915
S. João do Rio Claro	4.852
Jundiahy	1.631
Itatiba	3.019
Pirassununga	3.550
S. Carlos do Pinhal	3.465
Brotas	1.214
Botucatú	1.812
S. João de Capivary	3.612
Jahú	1.876
Penha do Rio do Peixe	1.354
S. Simão	1.194
Mogy-guassú	795
Mogy-mirim	3.429
Piracicaba	5.840
Limeira	3.624
Monte Mór	649
	102.270

MINAS GERAES

Juiz de Fóra	21.808
Leopoldina	16.001
Mar d'Hespanha	15.183
S. Paulo do Muriahy	7.775
Rio Novo	7.336
Cataguazes	7.124
Rio Preto	6.120
Pomba	6.392
Ubá	6.020
Total	93.759


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO XII

Depoimentos valiosos sobre a condição dos escravos nas lavouras cafeeiras em 1884 — Vestuario e alimentação — As prohibições relativas ao commercio escravista inter provincial — Opiniões e modos de ver de cafesistas sobre a marcha para a Abolição — Difficuldades serias a solver — Prognosticos sobre o modo de viver dos escravos libertos

No Brasil declarava Van Delden Laerne em 1885 a questão do trabalho agricola cafeeiro era de difficil solução. Fica-se em face de um dilema:

ou adiar indefinidamente, conforme a lei Rio Branco e as exigencias do momento, a emancipação dos escravos, abandonando qualquer esperança de salvar a cultura por uma immigração européa;

ou, recorrendo-se á abolição, conquistal-a em troca da ruina de grande numero de pessoas.

"Segundo minha opinião não ha meio termo neste caso. Temo, como o ministro Saraiva que qualquer tentativa de apressar a abolição por meio de impostos ou fixando-se um prazo fatal, seja mais uma carga a pesar sobre os hombros dos escravos.

E isso *poderia* nas circumstancias actuaes provocar uma emancipação violenta; pois convem confessar, para a maior vergonha dos emancipadores, que elles lançam mão de meios indecorosos para attingir os seus fins.

E' facto indiscutivel que depois de obterem a liberdade os escravos não irão vagabundar nem augmentarão o numero de facciosos. Pelo contrario hão de se conduzir como cidadãos tranquillos".

Para documentar tal asserção lembra o autor hollandez um caso que lhe pareceu sobremodo typico, o facto de haverem os escravos da Casa de Detenção do Rio de Janeiro, alli encarcerados por diversos motivos, haverem cooperado com a policia para dominar um levante dos demais presos.

Armados pelas autoridades ajudaram a tropa a restabelecer a ordem e depuseram as armas antes de voltar ás suas cellulas. Tivera o facto tal repercussão que todos haviam logo sido emancipados pelo Governo. Fizera até o Imperador empenho em entregar as cartas de alforria.

A' vista deste facto, o conselho municipal do Rio de Janeiro se pronunciara a favor da emancipação immediata, organisando um livro de ouro para registrar os nomes dos que desejassem contribuir para libertar os escravos do Municipio Neutro. O Imperador e os membros de sua familia haviam sido os primeiros a demonstrar, por meio de largas contribuições, seu applauso a tal iniciativa.

O caracteristico demographico mais saliente das colonias européas hispano americanas era a enorme preponderancia dos servos sobre os livres. No Brasil dos primeiros annos tal porcentagem deve ter sido enorme. Entende Roberto Simonsen que, por meiados do seculo XVII, haveria sessenta por cento de escravos. Um seculo mais tarde cincoenta por cento. E julgava que pelas vizinhanças da Independencia 40 por cento de captivos.

Os antigos viajantes do Brasil alarmavam-se ante a como que inconsciencia com que o Governo do Brasil, e os brasileiros, fascinados pela miragem dos lucros do café introduziam enormes massas africanas no seu paiz.

Para muitos delles, de repente, e de modo fatal, succederia ao Imperio americano o mesmo que a São Domingos.

Revoltar-se-iam os servos exterminando os seus oppressores. Um destes reparadores, o illustre naturalista Victor Jacquemont, chegou a prophetisar, como infallivel, tal revolução, e dentro em pouco prazo.

E realmente, a porcentagem afra já era a mais consideravel em principios do seculo XIX e subira de modo notavel nas primeiras decadas novecentistas provocada pela expansão cafeeira.

Em 1850, quando se deu a extincção do trafico haveria no Brasil dois a dois e meio milhões de escravos, para seis milhões de livres.

Em 1870 calculava-se que os escravos seriam 1.500.000 num total de 10.200.000 habitantes do Imperio.

Em 1882 já baixara para 1.346.000.

Dencontados os ingenuos, serias os escravos a 13 de maio de 1888 cerca de 7 por cento da população total do Imperio, computada esta em treze milhões de almas.

Em 1887 os 723.419 escravos do Brasil (segundo o recenseamento encerrado a 30 de março) valeriam *grosso modo* uns 750.000 contos. Levasseur, analysando os resultados do recenseamento, encerrado a 30 de março de 1887, computa-os em 485.225.212 dollares o que nos parece exaggerado dando em nossa moeda entre 970.000 e um milhão de contos de réis.

Destes escravos trabalhavam	de21 a 30 annos	336.174
	de 30 a 40 "	195.726
	de 40 a 50 "	122.097
	de 50 a 55 "	40.600
	de 55 a 60 "	28.822

O recenseamento de 1885, aliás tido como incompleto, arrolara 439.831 ingenuos e cerca de 20.000 sexagenarios e outros longevos. Em média avaliava-se o escravo, homem, entre 20 e 30 annos, a conto de réis de 30 a 40 annos 1:200$, de 40 a 50 em 800$000; os de 50 a 60 valeriam uns quinhentos mil réis.

Estes preços variavam bastante, aliás. Assim sendo, podemos avaliar entre 700 e 750.000 contos o valor da escravatura brasileira. Como alhures escrevemos, em muitas propriedades agricolas o valor dos servos era superior ao das terras, lavouras e bemfeitorias.

Assim sendo a destruição do capital humano realisado de chofre arruinaria os seus possuidores, sobretudo se estes estivessem gravados por debitos e penhoras de qualquer especie.

A pressão violenta de factores politicos, e da opinião publica, nas grandes cidades, promoveu a abolição abrupta, sem indemnização alguma dos proprietarios.

Era uma cartada perigosa esta politica economica e foi lançada bastante ás tontas. Poderia ter havido terrivel collapso economico-financeiro, como consequencia da completa desorganisação de trabalho na unica industria do paiz que lhe dava cambio; a do café. Felizmente para o Brasil, e para a Humanidade, que celebrava um grande facto de philantropia, occorreu uma coincidencia: a da abolição, e da permanencia das altas cotações do café.

E ao mesmo tempo fructificou o resultado das intelligentes medidas de previsão dos lavradores de S. Paulo que haviam enchido as suas fazendas de colonos livres.

Fosse o café uma cultura annua e ante a desorganisação dos serviços certamente teria sido praticamente nulla a sua safra em 1889 nas zonas fluminense, mineira, espirito santense e norte paulista. Mas, felizmente, como seja arborea, ficaram as lavou-

ras mal tratadas, perdeu-se muito da colheita de 1888 mas não houve ruina da cultura.

Em todo o caso o collapso de 13 de maio arruinaria numerosissimos fazendeiros.

Os abolicionistas, no afan de alcançar o triumpho de suas idéas, fosse como fosse, não haviam cogitado dos meios de dar uma organisação qualquer ao trabalho, posterior á libertação geral dos servos. Viviam muito na illusão de que por toda a parte seria possivel realisar o que os paulistas do Oeste tinham feito, e estavam fazendo, sem se lembrar que nas terras de aspero declive, como as do valle do Parahyba, e do sul espirito santense, baldada seria a tentativa da fixação de europeus.

Cotegipe, e os conservadores ferrenhos da famosa *junta do coice* advogaram a idéa da indemnização invocando o exemplo das grandes potencias européas coloniaes que haviam lançado mão de tal medida, como a Inglaterra e a França nas Indias occidentaes.

Mais de vinte milhões esterlinos, pagara o Governo britanico pela emancipação antilhana, ahi avultando sobretudo o resgate de escravos jámaiquinos.

Falava-se, no Brasil, na impossibilidade de lançamento de uma emissão de apolices, a cinco por cento, num total de quinhentos mil contos.

Argumentavam os victoriosos do dia que tal operação gravaria o orçamento nacional de vinte e cinco mil contos annuaes, mais de um quinto da receita do Imperio.

Assim fracassou o projecto da indemnização. Assim tambem se descurou por completo o problema importantissimo de se promover o amparo das massas recem libertas e sua educação tendo-se em vista o alteiamento do nivel social em que passariam a viver.

Lembra Simonsen, a reforçar conceitos de diversos observadores, que um dos maiores males decorrentes do trabalho servil provinha do afastamento do proprietario do verdadeiro conhecimento dos problemas agricolas que, no emtanto, eram capitaes para o bom andamento de seus negocios e conservação de sua fortuna. Ignorava, por assim dizer, o valor de suas terras e propriedades. Assim alimentava o regimen escravocrata a ignorancia da classe productora.

Veio a abolição provocar verdadeiro movimento selectivo eliminando os elementos de direcção menos capazes.

A grande massa de servos subitamente liberta, com absoluta falta de educação e preparo para as novas condições de

vida, imbuida frequentemente de falsas noções de liberdade teve penosa adaptação á nova ordem de cousas.

Nas terras chãs do planalto houve absoluta eliminação do antigo escravo pelo immigrante branco. Passou aquelle a viver nos nucleos urbanos ou refluiu para as zonas de lavouras depauperadas do valle do Parahyba.

E como consequencia de conjuncto de circumstancias verdadeiramente privilegiadas: feracidade do solo, facilidade de seu amanho, alta de cotações, abundancia de braço livre decorreu essa expansão formidavel da lavoura cafeeira no Oeste paulista que reflectiria eloquentemente nas cifras da exportação de Santos.

1887-1888	—	1.309.937	saccas
1888-1889	—	2.545.706	"
1889-1890	—	2.041.503	"
1890-1891	—	3.048.327	"
1891-1892	—	3.686.084	"
1892-1893	—	3.412.882	"
1893-1894	—	1.772.679	"
1894-1895	—	3.904.080	"
1895-1896	—	3.135.196	"
1896-1897	—	4.960.062	"
1897-1898	—	6.053.521	"
1898-1899	—	5.535.361	"
1899-1900	—	5.742.632	"
1900-1901	—	7.821.541	"
1901-1902	—	9.731.921!	"

Assim em quinze exercicios commerciaes a producção cafeeira paulista tivera um augmento mais do que heptuplo. Attingira em 1901-1902 a 750 por cento do que fôra em 1887-188!

Preparava-se a grande crise de superproducção tanto mais quanto o kilo de café que em 1887-1888 valia 564 réis dentre um cambio de 20 1/8- 25 1/16 passara a valer 524 réis com um cambio dentre 9 1/2- 12 11/16.


DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

CAPITULO XIII

Rapidos e grandes triumphos do abolicionismo — A intensa pressão da opinião publica sobretudo nas grandes cidades — Queda do gabinete Cotegipe — A lei de 13 de maio — Repercussão da libertação sobre a lavoura cafeeira fluminense — Apreciações de Sylvio F. Rangel

Não conseguira Dantas fazer triumphar no Parlamento o seu projecto de lei relativo á liberdade dos sexagenarios, mau grado a pressão fortissima da opinião publica da capital do Imperio, traduzida por continuas arruaças ameaçadoras da opposição ao seu gabinete.

Derrotado numa questão de confiança, por 52 votos contra 50 demitiu-se.

A Camara dos Deputados negava-se a tratar do caso da emancipação, sem a preliminar de uma indemnisação aos senhores.

Voltou Saraiva, á testa do Governo com o seu gabinete de 6 de maio de 1885.

Declarou querer apressar a libertação geral de todos os escravos dando tempo porém á industria agricola brasileira para reorganisar o trabalho "até auxiliando esta reorganisação com uma parte do valor do escravo".

A 19 de maio lia-se a Fala do Throno que recommendava a resolução da questão servil para tranquillisar a lavoura sobresaltada.

O projecto Dantas voltou ao tablado das discussões mas recebeu numerosas emendas, que lhe alteraram notavelmente o facies.

Reconheceu-se o direito de propriedade fixando-se aos escravos valores conforme as edades, estabelecendo-se uma matricula para garantir os senhores e estabelecer a escala dos preços dos captivos.

Sustentado pela opposição conservadora, guerreado pela maioria de seu partido, demitiu-se Saraiva e com elle cahiu a situação liberal.

Seu successor, o Barão de Cotegipe, fazia sanccionar, a 28 de setembro de 1885, a lei que regulava a extincção gradual do elemento servil alforriando os sexagenarios e ordenando uma matricula.

Estava o captiveiro ferido de morte. O seu ultimo reducto, o direito da propriedade ficara gravemente desmantelado.

Dissolvida a Camara e eleita outra, que se reuniu em 3 de maio de 1886, ou a 5 de maio, Affonso Celso Junior propoz a abolição immediata dentro de dois annos. Dantas no Senado a extincção completa do elemento servil.

Em setembro de 1887 em S. Paulo, Antonio Prado, e no Rio de Janeiro, João Alfredo, acceleraram a propaganda com o prestigio de suas declarações.

Começou o exodo, em massa, dos escravos das fazendas paulistas em direcção ao littoral onde os abolicionistas os acoutavam. As forças armadas recusaram-se ao serviço de sua contenção. A Princeza Imperial Regente manifestou-se partidaria fervente da abolição immediata.

Os grandes paladinos da causa redobraram de esforços: Retirou-se o B. de Cotegipe a 10 de março de 1888; subiu ao poder o novo gabinete do Conselheiro João Alfredo Correia de Oliveira.

Estava imminente o desfecho que se deu 63 dias mais tarde como é de sobra sabido, com a lei de 13 de maio de 1888.

A cultura cafeeira baseava-se ainda, totalmente, no empirismo local commentava Van Delden Laerne em 1884. Gabava-se este autor de que, felizmente, jámais se vira "aggredido" por fazendeiros que lhe houvessem desfechado doutas dissertações sobre a cultura intensiva ou racional, vantagens de terrenos terciarios e quaternarios, sobre o humus, o ammoniaco, os acidos, a drenagem, o estercamento do solo, dimensões de covas e regos.

O Brasil ainda não estava innundado pelos manuaes sobre a *melhor cultura do café e do assucar*. Encarava-se a do café sob um ponto de vista eminentemente pratico, *como a grande lavoura* do paiz e não como uma cultura de rosas.

Depois desta tirada, nada gentil, sobre o estagio cultural de nossos lavradores, accrescentava o escarninho hollandez:

"Assim tambem, quando lhes assignalava a differença entre os processos agricolas do Brasil e de Java, via-me ouvido com notavel indifferença. Interessavam-se muito por tudo quanto se relacionava á questão das condições do trabalho. Vi estes fa-

zendeiros, estupefactos, não poderem reprimir um sentimento de natural inveja, ao saberem que em Java, com uma superficie de 130.000 kilometros quadrados, dispunhamos dos braços de uma população agricola, livre, de uma vintena de milhões de individuos. A crise do braço era o magno, o unico problema serio da cultura cafeeira.

Commentando a obsessão, a cegueira de muitos dos lavradores fluminenses, ante a marcha da idéa abolicionista, escreveu Sylvio Ferreira Rangel em seu "O Café no Estado do Rio de Janeiro", alguns conceitos perfeitamente exactos.

A prosperidade da lavoura cafeeira do Rio de Janeiro, o que equivale dizer, a prosperidade economica da provincia estava, vinculada á sorte do regime servil, e comquanto se fossem desenvolvendo os meios de communicação entre o interior e o littoral, com a abertura de estradas de rodagem e de ferro, que, intensificando as permutas commerciaes, levavam aos fazendeiros as idéas que o progresso moral e o espirito liberal dos centros civilisados vinha alimentando e propagando, não quizeram ou souberam aquelles, em sua maioria, vêr, em taes idéas, o perigo que os ameaçava, para procurarem, previdentemente furtar-se aos seus desastrosos effeitos.

Emquanto S. Paulo, apercebendo-se da gravidade da situação procurava achar solução para o problema que o espirito abolicionista poz em fóco, indo buscar, na colonisação estrangeira, os braços para a reorganisação de um serviço que a extincção da escravidão viria fatalmente perturbar, os estadistas fluminenses, empolgados por lamentavel espirito de reacção, sob o influxo de interesses respeitaveis, talvez, mas, sem duvida, injustificaveis perante a civilisação e a humanidade, de outra coisa não cogitaram, salvo honrosas excepções, senão de obter tenaz resistencia á onda que, avassalando, de dia para dia, os espiritos, acabou por submergil-os".

Era pois natural que o 13 de maio apanhasse em cheio estes obstinados, causando-lhes enormes damnos.

"Estava a lavoura cafeeira do Rio de Janeiro em plena prosperidade, contando com uma das suas maiores colheitas, quando, em 1888, foi decretada a abolição do elemento servil.

Poder-se-á avaliar dos effeitos que o grande acontecimento produziu, sabendo-se que um dos primeiros, senão o primeiro, foi o abandono das fazendas pelos libertos, quando, ao saberem-se livres de feitores e de senhores, e scientes de que pode-

riam gosar a liberdade onde lhes conviesse, quizeram experimental-a.

Começaram então, a se despovoar as fazendas, abandonadas, muitas dellas, em massa, pelos libertos, que os ex-senhores impotentes e desolados, viam partir, no momento preciso em que uma carga excepcional de café reclamava grande concurso de braços para colhel-a. E tal a importancia da carga dos cafezaes, attestando o desenvolvimento a que tinha então, attingido a respectiva lavoura que, vem a proposito consignar, das 10.701.100 saccas que foi calculada a producção mundial do café, na safra de 1888 e 1889, 6.506.000 foram produzidas pelo Brasil".

Tão rudemente attingida era natural que a cafeicultura fluminense declinasse rapida e violentamente. Lavrador antigo do municipio de Vassouras, presenciou Sylvio Ferreira Rangel esta phase de declinio que para largas zonas do territorio fluminense, outr'ora de cafezaes opulentos terminaria pelo aniquilamento da cultura da rubiacea. Assim a historia:

"Parte da Abolição, o declinio da lavoura cafeeira no Rio de Janeiro, ainda que os altos preços do café nos primeiros annos do regimen republicano, no celebre periodo do "ensilhamento", especialmente, lhe tenham dado uma aparencia de alento.

O certo é que, dos ex-escravos, os mais aptos a foram abandonando pelas cidades, especialmente pela "Côrte", depois Capital Federal, onde as construcções e outros trabalhos, que se intensificaram naquelle periodo, os atrahia. Os que ficaram nas lavouras tornaram-se colonos, parceiros, etc., mas o seu trabalho, em geral, ficou muito aquem do que delles se poderia esperar, porque aos novos cidadãos faltavam as aptidões do trabalhador livre e autonomo, que o captiveiro atrophiara, para deixar explodirem as más paixões, os peiores vicios, como o alcoolismo, a vadiagem e o latrocinio.

Estava, assim, a lavoura fluminense completamente desapparelhada ante a crise resultante da abolição.

Sem auxilio que lhe permittisse seguir o exemplo dos paulistas, cujos governos previdentes procuraram atrahir, para seu territorio, a colonisação estrangeira, com a qual foram reorganisando e desenvolvendo suas lavouras, ficaram os fluminenses abandonados aos proprios recursos, obrigados a persistir nos velhos methodos de exploração agricola, deixando-se ficar, em sua maioria, á mercê do trabalho deficiente e dos vicios dos ex-escravos.

Durante muitos annos tentaram ainda, os fazendeiros custear as lavouras, organisando e mantendo turmas em eitos, á semelhança das dos antigo regimen, mas este systema pode ser mantido, aliás em pequena escala, sómente em zonas de novas culturas, distantes dos centros populosos e ás quaes não chegavam facilmente as seducções das cidades.

As difficuldades financeiras, por um lado, e a carencia de braços por outro, levaram grande maioria de proprietarios a entregar seus cafezaes para serem tratados á meia pelos colonos, geralmente ex-escravos. "Mas a modificação do systema cultural não modificou a mentalidade e outras qualidades moraes destes trabalhadores, cuja maioria, descurando ou abandonando, por outros interesses, o tratamento dos cafezaes a seu cargo, não fez senão sacrificar as lavouras, que foram assim desapparecendo, de anno para anno".

Ha ahi uma objecção a fazer-se ao distincto escriptor. E' que havia colossal differença de condições entre as lavouras colonisadas do oeste paulista e as da zona montanhosa das mattas do Rio de Janeiro e de Minas Geraes. A configuração do solo impunha diversidade immensa dessas condições. E isto se comprova pelo facto de que as lavouras paulistas das zonas montuosas do Norte da Provincia, soffreram tanto quanto a fluminense v. g. em Bananal, Areias, municipios outr'ora de riquissimos cafezaes, completamente aniquilados pela natureza ingreme de seus solos.

Era certo que, impressionados com esta situação, alguns governos fluminenses fizeram tentativas para fornecer braços á lavoura, fomentando a immigração. Mas os colonos trazidos, encontrando lavouras decadentes ,pelos máos tratos, e terras já bastante esgotadas por anteriores culturas, não vendo garantias para os lucros ambicionados nem a possibilidade de se tornarem proprietarios dos lotes em que teriam de trabalhar, abandonaram, em sua maior parte o Estado, indo para São Paulo em geral e Minas, atrahidos por convites de parentes e amigos, que lhes acenavam com seductoras vantagens ou por promessas de aliciadores procedentes desses Estados.

Tambem o governo imperial tentou, por vezes, prestar auxilios aos proprietarios agricolas por meio de emprestimos a longos prazos, para o que foram autorisados, e habilitados, estabelecimentos de credito. Taes emprestimos feitos, porém, a uma lavoura já endividada e sem braços para delles se utilisar efficazmente nas respectivas culturas, deram como resultado a passagem de grande numero de fazendas para as carteiras dos bancos.

Os antigos e bellos cafezaes das margens do Parahyba, cujo esplendor inspirou mais de um artista, em sua maior parte, desappareceram, transformando-se em vastas pastagens, com sacrificio das rendas e da riqueza publica.

Os algarismos falam eloquentemente da queda da producção fluminense.

Fôra ella:

Em	1870	de	1.646.037	saccas	de	60	kilos
"	1880	"	4.133.466	"	"	"	"
"	1883	"	3.908.080	"	"	"	"
"	1889	"	1.309.271	"	"	"	"

Indice




DOCUMENTO
SEADE
CERTIFICADO

QUARTA PARTE

O commercio do Café nos ultimos annos imperiaes

CAPITULO I

CAPITULO II

CAPITULO III

CAPITULO IV

CAPITULO V

CAPITULO VI

CAPITULO VII

CAPITULO VIII

CAPITULO IX

CAPITULO X

CAPITULO XI

CAPITULO XII

QUINTA PARTE

A Agronomia do Café nos ultimos decennios imperiaes

CAPITULO I

CAPITULO II

CAPITULO III

CAPITULO IV

CAPITULO V

CAPITULO VI

CAPITULO XIV

CAPITULO XV

CAPITULO XVI

CAPITULO XVII

CAPITULO XVIII

CAPITULO XIX

CAPITULO XX

CAPITULO XXI

CAPITULO XXII

CAPITULO XXIII

CAPITULO XXIV

CAPITULO XXV

CAPITULO XXVI

SEXTA PARTE

O problema do braço nas lavouras cafeeiras

CAPITULO I

CAPITULO IX

CAPITULO X

CAPITULO XI

CAPITULO XII

CAPITULO XIII